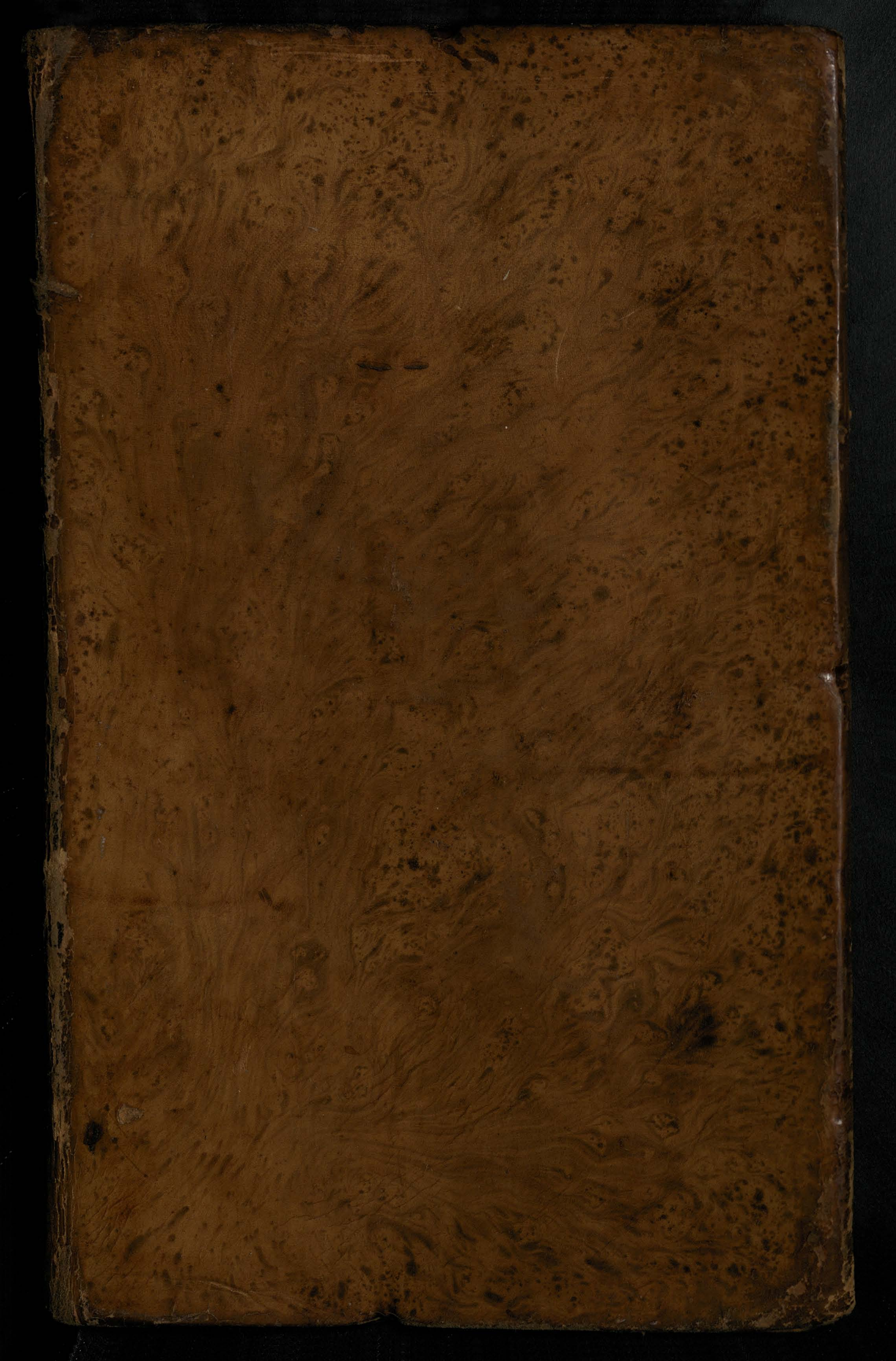


# ХОЗЯИНЪ
И
# ХОЗЯЙКА,
ИЛИ
## ДОЛЖНОСТИ ГОСПОДИНА И ГОСПОЖИ

Во всѣхъ видахъ и всѣхъ частяхъ, до домоводства относящихся.

Сочиненїе
въ систематическомъ порядкѣ
и XII Частяхъ,
а
*каждая часть въ двухъ отдѣленїяхъ*
СОСТОЯЩЕЕ,

*Христїяна Фридриха Гермесгаузена,*
Проповѣдника Шлалахскаго и члена Экономическаго Лейбцигскаго Общества.

Съ Нѣмецкаго языка переведено
*Василїемъ Левшинымъ.*

ЧАСТЬ VIII.

*Отдѣленїе* I.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографїи у Н. Новикова,
1789.

# ОДОБРЕНІЕ.

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господъ Кураторовъ я читалъ книгу подъ заглавіемъ: Хозяйки и Хозяина Часть VIII, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриванiи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему оная и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Краснорѣчія Профессоръ и Цензоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ,

АНТОНЪ БАРСОВЪ.



# ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ И ВТОРЫЯ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ.

---

ЧАСТЬ ОСЬМАЯ.

---

*Отдѣленіе перьвое.*

# ПРЕДИСЛОВІЕ.

*Продолжая описаніе упражненій Хозяйкиныхъ въ поварнѣ человѣка средственнаго состоянія, былъ я во мнѣніи главы о пирожномъ и пастетахъ пропустить, а Читательницъ моихъ отослать къ добрымъ поваренным книгамъ, въ которыхъ находятся лучшія наставленія къ печенію пирожнаго и пастетовъ. Въ этомъ совѣщался я единственно только съ собою, потому что по Экономическимъ основаніямъ къ главамъ симъ не слишкомъ былъ благосклоненъ; ибо оныя въ нѣкоторыхъ домахъ средственнаго состоянія принятія совсѣмъ не заслуживаютъ.*

*Никогда не служили ко увеселенію моему тѣ слухи, что нѣкоторыя фамиліи истощили все имѣніе на пироги и пастеты, и такъ сказать до сумы допеклись. И такъ не противодѣйствовалъ бы я мнѣнію моему, когдабъ разсужденіями одной почтенія достойной Госпожи, которой заключенія, яко искуснѣйшей Хозяйки въ нашей странѣ, болѣе надо мною подѣйствовали, нежели бы могли то произвесть возраженія нѣкоторыхъ молодыхъ моихъ пріятельницъ. Послѣднія разсматривая начертаніе моего сочиненія, съ неудовольствіемъ возражали, что въ такъ называемой Хозяйкиной Элементарной книгѣ не все вкупѣ находится, что къ обширной округѣ ихъ повареннаго знанія надлежать можетъ.*

*Должно мнѣ представить заключенія оной весьма почтенной Госпожи, приведшей меня къ перемѣнѣ моего намѣренія. Я чрезъ одного пріятеля моего сообщилъ ей вопервыхъ о моемъ предпріятіи, опи-*

сывать упражненія Хозяйкины, и планъ, мною расположенный; послѣ же послалъ вручить ей и перьвую Часть Хозяйки. Она чрезъ того же пріятеля моего возвѣстила мнѣ совершенное свое на то одобреніе, а притомъ дала знать, что мой перьвый планъ въ разсужденіи пропущенной матеріи о пирожномъ и пастетахъ, также вареніи плодовъ, въ таковомъ сочиненіи, надъ которымъ я тружуся, расположенъ недостаточно. Г. Фонъ Минхгаузенъ писалъ только для Хозяина, однакожъ включилъ и Хозяйкины упражненія, на примѣръ о вареніи ягодниковъ, и проч. Сіи предложенія о различномъ приготовленіи плодовъ были большею частью не его собственнаго изобрѣтенія, но извѣстныя какъ ей, такъ и знакомымъ ея еще до изданія его Хозяина. И чтобы я въ матеріи о пирожномъ и пастетахъ шествовалъ всюду безопасными шагами, прислала она ко мнѣ собственную свою рукопись съ нѣсколькими печатными поваренными книгами, при чемъ въ послѣднихъ (между коими болѣе отличено было сочиненіе Марка Лоофта), все замѣчено было, что она изъ пирожнаго и пастетовъ обще съ своими пріятельницами по предписанію дѣлала, и нашла исправнымъ. Начатое мною сочиненіе Хозяйка должна представлять для всѣхъ статей средственнаго состоянія общеполезную ручную книгу; что въ оной не прилично по состоянію однихъ, можетъ напротивъ совершенно служить къ употребленію другихъ. Умалчивая о томъ, что и въ самыхъ нижнихъ статьяхъ средственнаго состоянія временемъ пирожное и пастеты готовятъ; не рѣдко же случается и то, что женщина внѣ дому своего по случаю какого нибудь праздества увидитъ родъ хлѣбеннаго, котораго приготовленіе охотно бы знать желала, хотя не имѣвъ намѣренія, пирожное, сю гдѣ нибудь видѣнное, или о которомъ слышала, завести въ своемъ

емъ собственномъ домѣ. Когда для ученыхъ мужей пріятно, полезно и похвально знать больше наукъ, кромѣ той, въ которой они собствечно упражняются: женщинѣ равномѣрно не худо разумѣть больше въ домоводственной наукѣ, нежели сколько нужно для ежедневнаго ея упражненія; поелику не льзя предвидѣть, въ каковыхъ обстоятельствахъ она нынѣ или завтре обрѣтшись, больше и свѣдѣнія имѣть должна. Сверьхъ того главнѣйше нужно каждый родъ пирожнаго, при описаніи приготовленія онаго, по его степени и уваженію въ особливости замѣчать, чему изъ поваренныхъ книгъ не льзя научиться; ибо многія Хозяйки великую дѣлаютъ ошибку, подавая пирожное на столъ совсѣмъ въ превратномъ порядкѣ, и тѣмъ подвергаютъ себя посмѣянію. Напослѣдокъ желала помянутая Госпожа, чтобъ я, подобно приведеннымъ въ первой Части Хозяйки нѣкоторымъ изображеніямъ, которыхъ нѣкоторые подлинники ей знакомы, въ послѣдующихъ Частяхъ гдѣ нибудь включилъ нравоучительную повѣсть жизни давно скончавшейся, и во всѣхъ видахъ Хозяйки образцемъ служившей Г. Л. въ Ф. потому что ею въ сосѣдствѣ ея много отличныхъ Хозяекъ устроено, кои и мнѣ не безъизвѣстны быть должны. Также и та Госпожа, у сыновъ которой я нѣкогда былъ гофмейстеромъ, и которую я читаю лучшею Хозяйкою въ ея окрестности, была совершенная ученица оной образцовой Хозяйки. Таковая нравоучительная повѣсть жизни для домоводственнаго состоянія должна быть столькожъ любопытна, какъ прочимъ людямъ описаніе жизни великихъ мужей. Молодымъ особамъ таковыя повѣсти дѣлаютъ живѣйшія впечатлѣнія, и не рѣдко больше, нежели домоводственное ученіе и правила; таковыя повѣсти показываютъ искуснѣйшее производство особливѣйшихъ правилъ въ общей связи, а

тѣмъ оживляютъ и поддерживаютъ полезнѣйшее подражаніе. —

Поелику пишу я для нѣжнаго пола, то и счелъ за должность во мнѣніи моемъ уступить заключеніямъ таковой пожилой Госпожи, которая должна считаема быть украшеніемъ своего пола. Часть сего выполнилъ я въ предлежащей книгѣ, другое же надѣюсь совершить въ третьей Части Хозяйки.

Въ первомъ Отдѣленіи сей книги двѣ первыхъ главы составляютъ продолженіе поварни дворянской, именно о различныхъ рыбныхъ пищахъ и жареномъ. Третья глава предлагаетъ о употребляемыхъ въ пищу грибахъ съ наставленіями о разномъ оныхъ приготовленіи и запасаніи въ прокъ. Четвертая содержитъ прибавленіе о пищахъ разнаго рода, о которыхъ не упомянуто было въ предшедшихъ главахъ. Пирожное и пастеты занимаютъ пятую и шестую главы. Пирожное по своему роду показано по вошедшему у насъ въ обыкновеніе порядку; и когда во избѣжаніе распространительности не всѣ роды пирожнаго и пастетовъ описаны, по крайней мѣрѣ не пропущено могущаго служить къ тому, чтобъ другому неописанному пирожному и пастетамъ, по формѣ описанныхъ, легко подражать и онаго дойти можно было.

Во второмъ Отдѣленіи этой Части представляются діэтеческія правила, коихъ знаніе для Хозяйки какъ въ приготовленіи пищей, такъ и въ прочей жизни полезно, незнаніе же вредно быть можетъ. Хотя же діэтическія правила, какъ кажется, болѣе касаются до мужа, нежели жены; однако имѣлъ я намѣреніемъ, чтобъ послѣдняя первому служила совѣтницею и напоминательницею. Способнѣйшие

и искуснѣйшіе мужи обременяютъ себя или слишкомъ обременены бываютъ трудами; множество ихъ явныхъ упражненій и головныхъ работъ приключаютъ то, что они сами о себѣ не помнятъ, и не заботятся о своемъ здоровьѣ. Сему обстоятельству часто подвергаются ученые и люди, въ общирныхъ и заботами окруженныхъ состояніяхъ живущіе. Сіи живутъ не потому противно діэтетикѣ, чтобъ не знали, какъ діэтетически жить должно; они не рѣдко напоминаютъ о томъ другимъ, кромѣ себя. Въ этомъ случаѣ надлежитъ сожительницамъ бодрствовать и напоминать своимъ супругамъ, чтобъ они со главою дома ихъ и онаго благо преждевременно не сокращали; понеже я не врачь по промыслу, то въ діэтетическихъ правилахъ большею частью заставлялъ таковыхъ мужей говорить, коихъ великое проницаніе, знаніе Медицины и лучшая опытность похваляемымъ отъ нихъ правиламъ жизни великое уваженіе придавать должны.

Не достаточно еще того, чтобъ Хозяйка средственнаго состоянія въ приготовленіи пищъ въ поварнѣ помышляла только о вкусѣ и способности оныхъ; благопристойность возлагаетъ на нее законъ заботиться и о видѣ, чтобъ поставляемое на столъ кушанье было и глазамъ пріятно; къ сему преподано наставленіе во второй главѣ.

Втораго Отдѣленія третья глава содержитъ дѣйствія, большею частью могущія быть полезными всѣмъ домамъ, которые и ниже средственнаго состоянія.

Когда осторожная Хозяйка, паче всего въ деревнѣ, желаетъ взирать на будущія времена года безъ возмущенія и беспокойства сердечнаго, должна

она по исправнымъ расчетамъ вычислитъ: что она своими прочными пищами до тѣхъ поръ и еще далѣе пробавиться можетъ, когда наступающее время года позволитъ убыль запасовъ намѣстить новыми. Сіи прочные запасы изъ царства животныхъ получаются помощію домовой бойницы, и третья глава подастъ наставленіе, какъ для содержанія дому убиваемыхъ скотовъ обратить въ прочную пищу соленіемъ, копченіемъ и квашеніемъ, лучшимъ образомъ. Калбасы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ дѣлаютъ не съ таковою точностію и тщаніемъ, какъ бы надлежало; почему въ Отдѣленіи этой главы о различномъ приготовленіи разныхъ калбасъ, копченіи и храненіи оныхъ такъ обстоятельно предложено, что и самая неискусная Хозяйка, какъ мнѣ кажется, сама себя изъ сего наставить можетъ.

---

# ХОЗЯЙКА.

## ГЛАВА I.

### *Рыбныя пищи.*

1) *Щука, въ соли отварная.*

Щуку, въ соли отвариваемую, отъ щелухи не очищаютъ; разрѣзавъ вдоль брюхо, должно вынуть изъ ней внутренностія, изъ коихъ печень, икру и молоки варятъ съ нею; далѣе, распластать ее, т. е. разрѣзать по спинѣ на двое, разнять на обыкновенныя части, бросить оныя въ холодную воду, изъ которой тотчасъ положить въ котелъ, приставленный на огнѣ: соль вмѣстѣ съ нею должно класть въ воду, также приправить лавровыми листами, перцомъ чернымъ цѣлкомъ, или кубебою, парою корней петрушки и нѣсколькими луковицами; когда вода повыкипитъ, положить кусокъ масла коровьяго и съ онымъ приварить.

1) Естьли щука велика и стара, приставляется на огонь въ холодной водѣ, чтобъ не осталась тверда тѣломъ; среднихъ

нихъ же и малыхъ щукъ (кои травяными называются) приставляютъ на огонь въ горячей водѣ.

2) При вареніи всякихъ рыбъ огнемъ должно такъ управлять, чтобъ рыбу скоро въ кипѣніе привести; всплывающую нечистоту снимать, а чтобъ не выбило чрезъ край, тому препятствовать, отчасти захватывая уполовникомъ воду и выливая оную опять, частью же ударяя въ край котла уполовникомъ.

3) Малыхъ щукъ отъ щелухи очищаютъ, съ обѣихъ сторонъ слегка надрѣзываютъ, голову оставляютъ цѣлу, въ хвостѣ прорѣзываютъ скважину, и загнувъ въ кольцо, задѣваютъ скважиною на нижнюю челюсть щуки, чтобъ оная такъ свернувшись осталась.

4) Когда подаютъ на столъ щуку съ голубымъ перомъ, то сваривъ оную, спрыскать холодною водою, положивъ на блюдо накрыть другимъ блюдомъ, а сверьхъ еще салфеткою, чрезъ что голубой ея цвѣтъ означится.

5) Каждой Хозяйкѣ нужно привыкнуть къ исправному глазомѣру, чтобъ не слишкомъ переливать воды въ котелъ, гдѣ рыба варится. Въ соли отвариваемая рыба не будетъ вкусна, естьли доваривается въ большомъ количествѣ воды; главное обстоятельство, въ которомъ чаще погрѣшаютъ въ безрыбныхъ мѣстахъ.

6)

6) Съ небольшимъ количествомъ соли мягко сваренная рыба составляетъ плохое кушанье; когда рыба будетъ жирная, каковы на примѣръ угорь, лещъ или карпъ, недоложенїе соли учиняетъ таковую рыбу нездоровою пищею; однакожъ не должно рыбу и пересолить такъ, чтобъ было, какъ говорится, живая соль. Хозяйкѣ должно отваръ, въ которомъ рыба варится, съ примѣчанїемъ отвѣдывать, дабы заключить о надлежащей мѣрѣ соли; естьли рыба подана будетъ на столъ недосольная, то оной, равно какъ многимъ инымъ кушаньямъ, присоливанїе за столомъ не поможетъ.

7) Рыбу *вскрыть* или *потрошить*, значитъ на поваренномъ наречїи разрѣзать брюхо и вынуть внутреннїя; о чемъ должно замѣтить, что это слово значитъ, когда въ слѣдствїи будетъ поминаемо.

8) Съ большими щуками вареные корни петрушки на столъ не подаются, но луковицы цѣлкомъ, потому что оныя нѣкоторые кушаютъ. Малыхъ щучекъ въ соли отвариваютъ съ травою петрушкою, кою кладутъ вѣточками, не крошивъ; оную вмѣстѣ съ рыбою выкладываютъ на блюдо.

9) Какъ края блюда, такъ и самую рыбу, должно посыпать рубленою травою петрушкою, въ которой могутъ быть и стебельки; рыба же, не въ соли отвари-

ваемая, когда подаваема будетъ на блюдѣ, края онаго посыпаются тертымъ сухаремъ пшеничнымъ.

10) Къ рыбѣ, въ соли отварной, подаютъ различные салаты; въ недостаткѣ оныхъ употребляютъ одинъ *уксусъ ренской* или *растворенной хрѣнъ*, которой приготовляется таковымъ образомъ: добраго бѣлаго хрѣну стереть на терку, потомъ на тарелкѣ поставить противъ жару, чтобъ ѣдкость вытянуло; полить тогда хрѣнъ уксусомъ, и смѣшать съ прибавкою сахару (или одной соли); пріятнѣе будетъ вкусомъ этотъ растворъ, когда натереть вмѣстѣ съ хрѣномъ хорошихъ квасныхъ яблокъ: нѣкоторыя употребляютъ къ этой рыбѣ *сливной сокъ*. Сливный вареный сокъ разводится виноградным виномъ, и подмѣшивается въ него крайне дробно скрошеной лимонной корки; естьли вино будетъ кисло, подсластить оное сахаромъ. Иныя употребляютъ ренской уксусъ пополамъ съ водою и сахаромъ, чтобъ вкусъ имѣлъ остроту; въ сливной сокъ посыпаютъ толченой корицы, оный подавать должно холодный; еще къ рыбѣ, въ соли отварной, дѣлаютъ растворъ въ обмочку, растирая *ключевой крессъ* въ толкушкѣ, и разводивъ оной ренскимъ уксусомъ.

2) *Щука съ дробною рѣпою.*

Мѣлко искрошенную рѣпу почти до спѣлости сварить въ котлѣ, горшкѣ, или кастрюлѣ, а щуку, на части разнятую, положить сверьху, и вмѣстѣ съ рѣпою додержать, подправивъ коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и перцомъ, напослѣдокъ же посыпать тертымъ сухаремъ пшеничнымъ.

1) Когда рыба варена не въ соли, должно оную отъ щелухи очистить и надрѣзать съ боковъ.

2) Въ Маркѣ, гдѣ много дробнаго рода рѣпы, блюдо это *средственное*, въ другихъ же мѣстахъ *гостиное.*

3) *Щука съ пустарнакомъ.*

Блюдо это подобно предшедшему приготовляется, кромѣ того что въ соусъ кладется ложка смѣтаны или сливокъ; пища сїя *обыкновенная* или вседневная.

4) *Щука съ корнями петрушки.*

Готовятъ оную почти по предписанному въ № 2, а приправляютъ мушкатнымъ цвѣтомъ и крошеною петрушкою; съ корнями *селлереи* варятъ таковымъ же образомъ; оба приготовленїя составляютъ *средственное* блюдо. Нѣкоторыя къ петрушкѣ прибавляютъ сахару, чтобъ соусъ былъ сладокъ.

5) *Щука съ зеленымъ горохомъ.*

Когда молодой зеленой горохъ почти совсѣмъ сварится, употребляемыя къ сему обыкновенно малыя щуки кладутся

сверь-

сверьху, чтобъ съ горохомъ вмѣстѣ доварились; подбавить сюда должно масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту и петрушки, а наконецъ тертаго пшеничнаго сухаря.

1) Многія подслащивають горохъ сахаромъ, отъ чего бываетъ онъ вкуснѣе.

2) Блюдо это *средственное*.

*6) Щука съ горчицею.*

Приставь на угольной жаръ въ черепнѣ вина виноградаго съ масломъ коровьимъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимономъ, въ кружки нарѣзаннымъ, лавровыми листами, сахаромъ и пятью или шестью ложками горчицы, дай сему вскипѣть; вынувъ щуку особливо, въ соли отваренную, и положивъ на блюдо, облей онымъ горчичнымъ соусомъ, такъ чтобъ вся рыба покрылась.

1) Въ случаѣ, когда горчица выдетъ жидка, можно подбить въ нее два яичныхъ желтка.

2) Щука въ горчичномъ соусѣ *гостиное блюдо*. Можно и среднихъ щукъ такъ сваривъ, обливать горчичнымъ соусомъ; но рыбу не столько круто въ соли отваривать, какъ бы была оная соленая, но средственно.

*7) Щука съ хрѣномъ.*

Варить щуку особливо въ котлѣ, положивъ посредственно соли, въ тожъ время варить тертаго хрѣну въ чистомъ молокѣ съ прибавкою масла коровьяго и мушка-

шкатнаго цвѣта въ особливомъ горшечкѣ; съ рыбы воду слить, выложить къ ней хрѣнъ и вмѣстѣ приварить.

1) Чтобъ хрѣновой соусъ не былъ жидокъ, натереть пшеничнаго сухаря въ таковой мѣрѣ, чтобъ сдѣлать огущеніе.

2) Щука съ хрѣномъ *средственное* блюдо.

*8) Щука въ соусѣ съ петрушкою.*

Отварить сперьва въ водѣ въ котлѣ или кастрюлѣ среднихъ мѣлко изрубленныхъ луковицъ, положить туда же рыбу, приправить коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и дробно скрошеною петрушкою, а сокъ огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Когда много накрошено будетъ травы петрушки, блюдо это называется *рыба въ зеленомъ соусѣ.*

2) Щука въ соусѣ съ петрушкою составляетъ *средственное* блюдо.

*9) Щука въ кисломъ соусѣ.*

Выпотрошенныя, очищенныя и сбоковъ надрѣзанныя щуки по обыкновенію отварить въ соли, приставить на жаръ черепню, жарить въ оной жеребейками нарѣзанной ветчины и луку съ прибавкою маіорану, малой доли гвоздики, тертаго рѣшетнаго сухаря и краснаго пивнаго уксусу; уваря это вмѣстѣ, выложивъ рыбу на блюдо изъ отвару ея, облить симъ кислымъ соусомъ такъ ложкою, чтобъ каждая часть рыбы покрылась, и изъ подъ соусу видна не была.

1) Естьли натереть верьхней корки рѣшетнаго хлѣба, соусъ будетъ вкуснѣе; подслащиваютъ же оной медомъ или сахаромъ, но лучше положить, варивъ соусъ, крупнаго и дробнаго изюму.

2) Блюдо это *вседневное*; а таковымъ же образомъ готовятъ и другихъ рыбъ, какъ-то окуней, плотву, язей, лещей, налимовъ и прочихъ.

10) *Щука съ сельдиными молоками.*

Выпотрошенную и на части разнятую щуку положить въ глубокую сковороду, на треножникѣ надъ углями поставленную, съ прибавкою коровьяго масла, мѣлко изрѣзанными сельдиными молоками, мушкатнымъ цвѣтомъ и лимоннымъ сокомъ, также лимономъ, въ крушки изрѣзаннымъ, и накрыть другою плотно приходящею сковородою, и до тѣхъ поръ упаривать, какъ рыба поспѣетъ.

1) Естьли щука будетъ велика и отлична, можно оную оставить съ потрохомъ, но разрѣзавъ на куски только въ палецъ толщиною; куски сіи еще сырые спрыскиваются солью.

2) Молоки сельдиныя должно вымыть, чтобъ убавить солености.

3) Вмѣсто сельдиныхъ молокъ можно употребить отъ косточекъ обобранную и мѣлко изрубленную сельдь, или анчоусовъ. Когда есть устерсы, можно и оныхъ положить нѣсколько.

4) Нѣкоторыя подбавляютъ вина, и естьли оное кисло, подслащиваютъ сахаромъ, а напослѣдокъ подбавляютъ тертаго пшеничнаго сухаря. Когда рыбы готовится много, можно употребить къ сему глиняную плоскодонную черепню.

5) Щука съ сельдиными молоками или съ анчоусами составляетъ *гостиное блюдо.*

11) *Щука съ Голландскимъ соусомъ.*

Въ глубокой сковородѣ приставь на угольный жаръ вина, или ренскаго уксусу пополамъ съ водою, подложивъ масла коровьяго, лимону кружками и мушкатнаго цвѣту, разболтай въ горшечкѣ яичныхъ желтковъ, и вылей на сковороду къ соусу. Когда въ соли отваренная щука выложена будетъ на блюдо, облить оную симъ соусомъ, что удобнѣе производить ложкою, чтобъ каждая часть онымъ вся ожелтилась.

1) Можно показаннымъ образомъ готовить ершей рѣчныхъ, морскихъ и окуней; соусъ можно подсластить сахаромъ.

2) Рыба въ Голландскомъ соусѣ *гостиное блюдо.*

12) *Жареная щука и жареная рыба.*

Очистивъ рыбу, т. е. сбивъ съ нее шелуху, выпотрошивъ и съ боковъ надрѣзавъ, спрысни солью, а въ брюхо къ ней набей свѣжаго или сухаго маїорану; приставь на роспѣ надъ углями и зажарь; потомъ въ черепнѣ пожарь въ маслѣ ко-

 ро-

ровьемъ, и старайся не измявъ рыбу, выложить на блюдо.

1) Естьли рыбу подавать просто жареную, маїоранъ въ брюхо, къ ней набиваемый, составляетъ лучшую приправу, безъ которой рыба будетъ не такова вкусна; маїоранъ класть цѣлыми стебельками. Въ жареную рыбу, которую подавать съ соусомъ, а не съ однимъ коровьимъ масломъ, въ которомъ она жарилась, должно маїорану класть меньше, чтобъ собственнаго рыбьяго вкусу не заглушить; въ недостаткѣ маїорану можно употреблять шимїанъ или тминъ.

2) Чтобъ рыба къ рашпару не припекалась, отъ чего можетъ быть разломана, должно оный, не клавши еще рыбы, разгорячить, а потомъ помазать ветчиннымъ саломъ.

3) Жаривъ рыбу въ коровьемъ маслѣ, можно оную посыпать тертымъ сухаремъ пшеничнымъ, чтобъ оной припекся, но класть онаго мало; должноже жаривъ рыбу переворотить, чтобъ съ обѣихъ сторонъ прожарилась; плоскїя сковороды къ сему удобнѣе.

4) Выкладывая рыбу на блюдо, подлить нѣсколько масла, въ которомъ она жарилась; можно оную кушать въ обѣдѣ съ разными густыми пищами, какъ-то кислою капустою, молочною капустою, разными молочными пищами, и разными ка-

кашами; ввечеру подаютъ къ ней только салатъ или сливной сокъ.

5) Таковымъ образомъ жарятъ нѣкоторыхъ иныхъ рыбъ, какъ-то судаковъ, плотву, язей, подлещиковъ, карасей и линей; снятки также жарятъ, подложивъ шалфеи, а иныя смѣшавъ шалфею пополамъ съ маiораномъ.

6) Жареную рыбу должно жарить цѣлкомъ, не разрѣзывая; изъ щукъ таковымъ образомъ жарятъ только средняго роста, а большихъ разрѣзываютъ на двое или на трое; сома также на части разнимая поперегъ въ палецъ толщиною.

7) Жареная рыба *гостиное блюдо*, и можетъ иногда замѣнять мясное жареное, естьли онаго наскоро приготовить не льзя.

13) *Щука съ виноградомъ.*

Зажаривъ щуку на рашпарѣ, положить на сковороду съ коровьимъ масломъ и спѣлымъ виноградомъ, и прижарить; естьли соусъ будетъ жидокъ, натереть въ него не много сухаря пшеничнаго.

1) Можно таковымъ образомъ готовить *окуня, судака, плотву и язя.*

2) Рыба съ виноградомъ *гостиное блюдо.*

14) *Запеканья щуки.*

Очистивъ малыхъ щучекъ, надрѣзать и выпотрошить, спрыснуть солью, обвалять въ мукѣ, запечь на сковородѣ въ поджаренномъ маслѣ, а на столъ подавать

 об-

обливъ тѣмъ же масломъ съ прибавкою ренскаго уксусу или лимоннаго соку.

1) Нѣкоторыя въ муку подбавляютъ яицъ и мушкатнаго орѣшку, а рыбу отваривъ прежде въ соли, обваливаютъ въ этомъ тѣстѣ и запекаютъ; *пискарей и плотву* также готовятъ.

2) Запеканая рыба составляетъ *средственное* блюдо, а въ обмочку большею частью подаютъ къ ней сливной сокъ, такъ какъ описано приготовленїе онаго въ No 1 въ 10 примѣчанїи.

15) *Жареная щука въ соусѣ съ капорсами.*

Поджаривъ по вышеписанному щукъ на рашпарѣ, приготовляется капорсовой соусъ, такъ какъ писано въ *седьмой Части* гл. 5. въ No 7, втораго Отдѣленїя, и съ онымъ подавать; щуку должно въ этомъ соусѣ не много приварить, чтобъ заимствовала въ себя вкусъ онаго. Соусы лимонной, винной и съ коринкою, также анчоусной, подаются съ этою жареною щукою. Смотри объ оныхъ Часть 7, въ главѣ пятой втораго Отдѣленїя въ No 6, 8 и 9; щука въ таковыхъ соусахъ *гостиное* блюдо.

16) *Щука съ агрестнымъ соусомъ.*

Въ соли отварную щуку положить въ просторную черепню, и прижарить въ слѣдующемъ соусѣ, состоящемъ изъ вина, агресту, сахару, лимону кружками, мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря.

1)

1) *Агрестъ* значитъ сокъ изъ неспѣлаго винограда; употребляется оной въ заквашенїе соусовъ съ голубями, курицею и телятиною, которымъ сообщаетъ прїятную остроту; почему должно имѣть оный въ запасѣ. Приготовленїе онаго слѣдующее: взять винограду, когда оный только начнетъ спѣть, стереть оной въ толкушкѣ, и выжать сокъ сквозь цѣдильной мѣшечекъ; выжатой сокъ разлить въ бутылки, во всякую бутылку положить по столовой ложкѣ соли, по два гвоздка гвоздики и по малой долѣ толченаго перцу; показанная здѣсь мѣра на обыкновенную бутылку.

2) Щука съ агрестомъ *гостиное* блюдо.

17) *Щука съ кислою капустою.*

Кислую капусту сварить особливо, щуку же, съ малымъ количествомъ соли отваренную, разобрать въ кусочки, или скрошить, и сперьва на блюдо положить слой рыбы, по сверьхъ онаго слой капусты, и такъ продолжать укладывать слоями, сколько нужно, а потомъ на столъ подавать.

1) Въ этомъ приготовленїи щука *всedневное* блюдо.

2) Естьли оное учинить *гостинымъ*, должно щуку жарить на рашпарѣ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, съ костей обобрать и укладывать слоями по вышеписанному; голову щучью съ остат-

комъ тѣла положить сверьху стоймя, вдавивъ въ капусту, а для украшенія въ ротъ ей положить ея печенку поперегъ, чтобъ на обѣ стороны выставилась; можно прибавить въ эту капусту капорсовъ, и даже устрицъ.

Приготовляютъ щукъ иными различными способами, какъ-то шпикованныхъ въ курболонѣ, чиненыхъ, тѣльное изъ щукъ, и тому подоб. но таковыя приготовленія, бывъ хитры и съ околичностьми, надлежатъ до искусства поваровъ знаменитыхъ господъ. Довольно и сихъ болѣе, нежели семнадцати способовъ въ перемѣнѣ приготовленія. —— И какъ предшедшей седьмой Части въ пятой главѣ, описывая приготовленіе голубей, показано притомъ наставленіе приготовлять тѣми же способами иныя мяса: здѣсь тоже сдѣлано въ разсужденіи щукъ; ибо какъ приготовленіе голубей можетъ служить образцемъ для разныхъ иныхъ мясъ, такъ приготовленіе щукъ служитъ образцемъ для иныхъ рыбъ, о которыхъ отчасти уже упомянуто; это должно памятовать и употреблять въ пользу, потому что въ слѣдствіи сіе для повторенія будетъ оставлено.

18) *Морской ершъ въ луковомъ соусѣ съ масломъ.*

Сія рыба очищается отъ лузги подобно щукѣ, потрошится, но съ боковъ не надрѣзывается, и разнимается на части; нарѣзать кружками довольно луку, положить

жить съ солью воду, а потомъ рыбу и варить; когда же почти сварится, подбавить коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря.

1) Послику мясо въ морскомъ ершѣ ломко, не должно онаго надрѣзывать, чтобь въ куски не раскрошилось.

2) Малыхъ ершей готовятъ цѣлыхъ, не разрѣзывая.

3) Варивъ рыбу сїю, должно имѣть осторожность, чтобъ не долго на огнѣ продержать; ибо можетъ распасться въ крошки.

4) Можно же морскаго ерша готовить въ соусахъ съ петрушкою, и въ Голландскомъ, какъ писано въ No 11.

5) Естьли подавать онаго въ другихъ соусахъ, какъ-то капорсномъ или анчоусномъ, не должно онаго жарить на ростѣ и сковородѣ какъ щуку, онъ сего не выдержитъ и раскрошится; надлежитъ по сему отварить онаго въ водѣ съ солью, а выложивъ на блюдо, облить какимъ угодно соусомъ.

6) Ерши морскїе и тамъ, гдѣ онымъ ловъ, составляютъ уважаемое *гостиное* блюдо.

*19) Цѣлкомъ отварной ершъ морской.*

Выпотрошивъ онаго не очищать, не надрѣзывать съ боковъ, но только съ каждой стороны вдоль прорѣзать по срединѣ, согнуть въ кольцо и связать, чтобъ по сваренїи въ этомъ согнутїи остался;

отваривать онаго съ солью, и подать на столъ въ его лузгѣ.

1) Хотя сихъ ершей иногда очищаютъ, но по бокамъ не надрѣзываютъ.

2) Чѣмъ крупнѣе будетъ эта рыба, тѣмъ лучше украшаетъ *торжественный обѣдъ*.

3) Къ этимъ отварнымъ ершамъ подаютъ соусъ на особливой тарелкѣ; оной состоитъ изъ коровьяго масла, до желта утопленнаго, которымъ, раздавая, поливаютъ рыбу, или съ ложкою посылаютъ вокругъ, чтобъ всякъ для себя по желанїю брать могъ; не рѣдко подаютъ къ тому же и горчицу, которую всякъ на тарелкѣ своей мѣшаетъ съ масломъ. Нѣкоторыя поджариваютъ натертой сырой хрѣнъ противъ огня, но такъ, чтобъ оной не пригорѣлъ и не почернѣлъ; этотъ огнемъ остроты своей лишенный хрѣнъ ставятъ особливо на тарелкѣ, чтобъ, кому угодно, могъ кушать рыбу или съ масломъ однимъ, или смѣшавъ оное съ хрѣномъ; иногда съ масломъ привариваютъ крошеной петрушки, тогда горчицу и хрѣнъ отставляютъ; ибо ищется того, чтобъ вкусъ петрушки отличался; въ этомъ случаѣ иногда масло съ петрушкою не подаютъ особливо, но обливаютъ онымъ рыбу.

*20) Карпъ, изъбѣла отварной.*

Выпотрошеннаго и на части разнятаго карпа отвариваютъ въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, цѣльнымъ перцомъ

и гвоздикою, двумя луковицами, корицею также, цѣлкомъ положенною, и нѣсколькими кружками лимону; когда же довольно поуварится, положить кусокъ масла коровьяго, а подавая на блюдѣ какъ рыбу, такъ и края укласть петрушкою.

1) Кому угодно, чтобъ карпъ былъ синь, должно онаго неваривъ еще, спрыснуть ренскимъ уксусомъ, а когда сварится, котелъ накрыть скатертью, чтобъ пары не выходили.

2) Всѣ внутреннія карпа варятъ съ нимъ вмѣстѣ, кромѣ желчи, кою должно осторожно вынувъ бросить; естьли оную прорвешь, отмыть трудно, и рыба будетъ горька.

3) Карпъ *гостиное блюдо*, а подаютъ къ оному салаты, или раствореной хрѣнъ.

4) Въ нѣкоторыхъ домахъ есть обыкновеніе выпотрошенному карпу класть въ ротъ соли съ толченою кубебою; это очень хорошо, потому что голова, яко лучшая часть рыбы, получаетъ пріятной вкусъ, и истребляетъ нечистой запахъ, въ этомъ мѣстѣ впрочемъ бывающій.

21) *Карпъ, изтемна отварной.*

Не потрошивъ еще карпа, проколоть ему брюхо ножемъ между нижнихъ плавильныхъ перьевъ. Кровь его уважаютъ, и для того, какъ оная послѣ показаннаго уязвленія большею частью ртомъ истекаетъ, собираютъ оную въ подставленное блюдо, на-

наливъ въ оное не много уксусу; когда кровь вся стечетъ, рыбу потротатъ, и по обыкновенїю разнимаютъ на части; варятъ оную вмѣсто воды въ квасу или въ бѣломъ пивѣ съ солью, лавровымъ листомъ, гвоздикою, перцомъ, корицею, цѣлкомъ положенною, двумя луковицами, нѣсколькими кружками лимону, и когда рыба уварится, подбавляютъ нѣсколько масла коровьяго и сахару.

1) Въ мѣстахъ, изобилующихъ рыбою, на карповъ, изтемна свареныхъ, больше охотниковъ, нежели до варсныхъ избѣла, почему отвару, въ которомъ онъ варился, по нѣскольку при раздаванїи кладутъ на каждую тарелку.

2) Въ недостаткѣ бѣлаго пива можно употреблять полпиво и квасъ; однакожъ вкусъ выходитъ не таковъ, какъ отъ бѣлаго пива; горькое пиво къ сему не годится.

3) Сказано, что кладется сахаръ въ отваръ этой рыбы; подслащиванїя сего не должно употреблять слишкомъ, какъ то иногда дѣлаютъ неискусныя Хозяйки. Должно также знать, что карпъ въ соли отваривается; почему соли должно класть много; напоминанїе это не излишне, ибо помянутое положенїе сахару иныхъ можетъ побудить беречь соли; а въ этомъ сдѣлана будетъ погрѣшность.

4)

4) Еще повторяется, какъ выше сказано о щукѣ, чтобъ отвару было не много, и оной очень уваривать; никакая рыба не бываетъ вкусна въ жидкомъ отварѣ, а карпы всего меньше. Когда наши деревенскiе жители обѣдаютъ въ городѣ и ѣдятъ въ соли отварную рыбу, жалуются на принужденiе, которому подвергаются изъ вѣжливости, дабы не показать презрѣнiя къ поставляемой пищѣ. Они жалуются на жидкой и мало соленой отваръ, которой обыкновенно подаютъ съ рыбою въ блюдѣ, такъ чтобъ въ первой разъ подумали, не уха ли это, которую должно хлебать ложками; нѣкоторыя изъ самыхъ вѣжливыхъ получили лихорадку отъ сего кушанья.

Но какъ выше уже сказано, что щуки въ поварнѣ приготовляются многими различными способами, то же обстоятельство и въ разсужденiи карповъ. Людямъ средственнаго состоянiя прилично не подражать сему, и въ мѣстахъ, изобилующихъ рыбою, ежедневно подаютъ оную только въ соли отварную. Естьли соли положено будетъ довольно, и отваръ до густоты уваренъ, рыба въ таковомъ приготовленiи не столько можетъ прiѣсться, нежели когда ищутъ это поддержать безпрестанною перемѣною родовъ рыбы; какъ-то въ мѣстахъ, изобильныхъ рыбою, нынѣ стараются имѣть на столѣ карпа, завтре

тре щуку, потомъ угря, ершей, лещей, судаковъ, и прочихъ.

22) *Лещъ.*

Лещей приготовляютъ и ѣдятъ таковымъ же образомъ, какъ и карповъ.

1) Чѣмъ крупнѣе и жирнѣе будетъ лещъ, тѣмъ вкуснѣе оной, и составляетъ уважаемое *гостиное* блюдо.
2) Приготовленіе леща перемѣняютъ иногда таковымъ образомъ, что отваривъ онаго въ соли, кладутъ на блюдо безъ отвару; а обливаютъ особливымъ соусомъ, изъ *вишеннаго морсу* дѣлаемымъ: взять вишеннаго морсу, вина, (*) масла коровьяго, тертой лимонной корки, сахару, лавровыхъ листовъ, корицы и гвоздики сварить на угольномъ жару въ черепнѣ; это составитъ оный соусъ; подавая на столъ сверьху посыпать сахаромъ и корицею. Карповъ также иногда подаютъ въ этой легкой перемѣнѣ, и ѣдятъ оныхъ съ симъ соусомъ какъ холодныхъ, такъ и горячихъ; но замѣчается, что хотя всѣхъ рыбъ, въ соли отвариваемыхъ, подаютъ въ щелухѣ, напротивъ карповъ и лещей къ сему соусу очищаютъ.

23)

(*) Не должно сдѣлать ошибки, гдѣ упоминается вино, чтобъ счесть оное за хлѣбное, это всюду значитъ виноградное; простое же наше вино гдѣ упоминается, то всегда съ приложеніемъ горячее или хлѣбное.

23) *Ерши.*

Естьли рыбу сiю просто въ соли отваривать, не чистятъ оную отъ лузги и не потрошатъ; варятъ оную съ солью въ пивѣ или квасу съ двумя луковицами, и крупно столченымъ Англинскимъ перцомъ; а когда отваръ поукипитъ, кладутъ не много масла коровьяго.

1) Чѣмъ крупнѣе ерши, тѣмъ больше составляютъ уважаемую *гостиную* пищу. Естьли пиво будетъ горько, варятъ въ ономъ съ прибавкою воды, но вкусъ выходитъ не таковъ. Ѣдятъ ершей обыкновенно съ хрѣномъ или сливнымъ сокомъ.

2) Должно съ этою рыбою осторожно обходиться, а особливо въ разсужденiи дѣтей, ибо нѣтъ опаснѣе костей, каковы въ плавильныхъ перьяхъ этой рыбы подъ брюхомъ, такъ что не льзя оныхъ вынуть, естьли кто подавится.

3) Отваривая рыбу сiю, къ обливкѣ масломъ коровьимъ хотя не потрошатъ, но щелушатъ; сварить мѣлко накрошенаго луку въ водѣ, подложить потомъ крошеной петрушки, мушкатнаго цвѣту или мушкатнаго орѣшку, масла коровьяго и тертаго пшеничнаго сухаря, чтобъ отваръ огуститъ.

4) Готовятъ же сiю рыбу и въ соусѣ съ лукомъ; нарѣзать много луковицъ кружками, и когда отваръ уварится, подложить

жить масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря.

5) Хотябъ ерши были малы, много до нихъ охотниковъ; но тогда отваривают ихъ просто въ соли.

24) *Окунь.*

Рыба сїя столькожъ многимъ и одинакимъ перемѣнамъ въ приготовленїи подвергается, какъ и щука; почему объ ономъ повторять не нужно, кромѣ что большой окунь составляетъ *гостиное* блюдо, и съ щукою въ равномъ степени; малые окуни надлежатъ ко *вседневной* пищѣ.

25) *Сомъ.*

Выпотрошивъ, очиствивъ и разнявъ сома, должно счистить съ кожи его склизь; кладется оной въ горячую воду, отъ чего склизь отстаетъ, ножемъ соскабливается и потомъ въ водѣ ополаскивается. Поелику въ посредственномъ семействѣ, рѣдко можно издержать цѣлаго большаго сома, потому рыбаки продаютъ онаго частьми на вѣсъ; варятъ оные подобно щукѣ съ петрушкою и масломъ коровьимъ, или лукомъ, какъ морскаго ерша по предписанному въ No 18.

1) Сомъ въ мѣстахъ, гдѣ онымъ ловъ, считается за *средственную* пищу; малой сомъ въ равномъ уваженїи.

2) Отваривают онаго подобно щукѣ въ соли; дѣлаютъ къ нему обмочку изъ ренскаго уксусу, крошеной петрушки и толченаго перцу.

3)

3) Съ шафраннымъ соусомъ также онъ вкусенъ; сперьва должно его отварить въ соли, но положивъ оной умѣренно; отбавивъ отвару, положить шафрану, масла коровьяго и тертаго пшеничнаго сухаря.
4) О жаренiи сомовины упомянуто въ № 12 въ 5 примѣчанiи.

26) *Раапъ.*

Когда рыбу сiю отваривать въ соли, должно оную подобно щукѣ потрошить, разнять и варить; оная распадается въ крошки, естьли будетъ долго на огнѣ продержана.

1) Когда рыба эта крупна, надлежитъ въ числѣ *гостиныхъ* пищъ, отвариваетcя въ соли, и ставится на столъ съ салатомъ, или растворенным хрѣномъ.
2) Хороша же сiя рыба и въ обливкѣ масломъ коровьимъ; тогда должно съ нее щелуху счистить и отваръ превратить въ соусъ подбавкою масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту, крошеной петрушки и тертаго пшеничнаго сухаря.

27) *Судакъ.*

Судакъ готовится подобно щукѣ либо въ соли отварной, или съ масломъ коровьимъ; естьли оной малъ, считается за *средственное* блюдо.

28) *Форель.*

Выпотрошенныхъ форелей не разнимаютъ, но оставляютъ цѣлыхъ; большею частью надрѣзываютъ оныхъ съ боковъ

вдоль, какъ ершей морскихъ. Къ сообщенію имъ синешы спрыскиваютъ ихъ ренскимъ уксусомъ, и кладушъ въ кипятокъ съ солью; когда сварятся, накрываютъ ихъ, чтобъ пары не выходили, и синій цвѣтъ оказался бы.

1) Форели составляютъ уважаемое *гостиное* блюдо, и ѣдятъ оныхъ съ ренскимъ уксусомъ.

2) Естьли форели будутъ сонныя, синяго цвѣту сообщить имъ не можно. Извѣстно, что откалываютъ оныхъ въ хвостъ, или близъ плеску, отъ чего онѣ помираютъ; такъ дѣлаютъ, естьли не удобно ихъ куда нибудь донести живыхъ; но лучше стараться приносить ихъ въ поварню живыхъ въ водѣ

3) Много охотниковъ до *маринированныхъ* форелей, съ которыми обходиться должно таковымъ образомъ: по выпотрошеніи и надрѣзаніи съ боковъ обсыпать ихъ съ обѣихъ сторонъ солью, чрезъ нѣсколько часовъ оную опять стереть, помазать коровьимъ масломъ, и зажарить на рашпарѣ при безпрестанномъ повтореніи мазанія масломъ; положить оныхъ на блюдо, пересыпать крупно столченымъ перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, перекласть, спрыснуть ренскимъ уксусомъ, сколько будетъ нужно, и такъ подавать на столъ. Таковымъ образомъ можно поступать со

мно-

многими другими рыбами, кто желаетъ маринироватъ оныхъ наскоро; это составляетъ *вечернее блюдо.*

*29) Лосось свѣжій и копченый.*

Выпотрошивъ свѣжаго лосося и разнявъ на части, отваритъ въ соли, и холоднаго или горячаго облитъ ренскимъ уксусомъ; варятъ же онаго въ холодной водѣ, съ солью и ренскимъ уксусомъ, (иныя вмѣсто уксусу кладутъ вино), съ двумя луковицами, цѣлыми зернами перцу и лавровымъ листомъ. Копченаго лосося ѣдятъ либо не варивъ съ однимъ перцомъ, или нарѣзавъ ломтями, исподоволь упариваютъ на сковородѣ или тарелкѣ съ масломъ коровьимъ и лимоннымъ сокомъ, или вмѣсто соку съ ренскимъ уксусомъ. Не должно допускатъ онаго жаритъся, чтобъ не отвердѣлъ и не утратилъ лучшаго своего вкусу.

1) Лосось свѣжій и копченый составляетъ *гостиное* блюдо.

2) Для перемѣны приготовленія жарятъ свѣжую лососину таковымъ образомъ: нарѣзываютъ оной круглыхъ кусковъ въ палецъ толщиною, смачиваютъ соленою водою, по нѣсколькихъ часахъ опятъ разсолъ обтираютъ, мажутъ разтопленнымъ коровьимъ масломъ, и посыпавъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, перцомъ и солью, жарятъ на рашпарѣ надъ умѣреннымъ угольнымъ огнемъ. Дѣлаютъ къ этой лососинѣ соусъ изъ

коровьяго масла съ ренскимъ уксусомъ, или изъ масла съ горчицею.

30) *Барбъ.*

Естьли барбя отваривать въ соли, производятъ это слѣдующимъ образомъ: выпотрошивъ и разнявъ на части, спрыснуть ренскимъ уксусомъ, бросить въ кипящую просоленую воду, и приставить на сильной огонь; снявъ съ огня спрыснуть холодною водою и накрыть, чтобъ пары не выходили; подавая на столъ, посыпать свѣжею травою петрушки.

1) Крупные барби считаются въ числѣ уважаемыхъ *гостиныхъ* пищъ.

2) Бываютъ они не вкусны, когда мало положено соли. Принято за всеобщее правило класть двѣ горсти соли на четырехъ фунтоваго барбя.

3) Есть иные различные роды приготовленія барбей, отчасти употребительные для иныхъ рыбъ и прежде уже описанные, частью же относящіеся до однихъ токмо барбей, но трудные и съ околичностьми.

31) *Осетръ.*

Большіе осетры разнимаются ломтями, въ палецъ толщиною, малые же на звенья, вымываются въ водѣ, исподоволь отвариваются въ оной съ солью, выкладываются на блюдо и обливаются соусомъ. Обыкновеннѣйшій къ тому соусъ

ва-

варится изъ масла коровьяго съ виномъ, малою долею ренскаго уксусу, сахару, коринки и тертаго пшеничнаго сухаря, а наконецъ подбивается яичными желтками.

1) Осетрина составляетъ *гостиное* блюдо, но жиръ ея не для всякаго желудка сносенъ.

2) Осетрину отвариваютъ большими звеньями и кушаютъ холодную; варенїе это производится не слишкомъ въ крутомъ разсолѣ съ луковицами, цѣлкомъ положенными, лавровымъ листомъ, перцомъ зернами, шалфеею и петрушкою, исподоволь, чтобъ не слишкомъ разварилась; потому что подаютъ осетрину съ ея отваромъ, съ котораго жиръ тщательно славливаютъ; ѣдятъ же осетрину съ обмочкою изъ ренскаго уксусу, масла деревяннаго, толченаго перцу и мѣлко крошеной петрушки.

3) Части осетрины жарятъ и на рашпарѣ: натеревъ оныя солью, даютъ въ ней нѣсколько часовъ полежать, соль опять стираютъ, обмачиваютъ въ растопленномъ маслѣ коровьемъ, также и во время жаренїя на рашпарѣ безпрестанно помазываютъ масломъ; когда поспѣютъ, выкладываютъ на блюдо, и обливаютъ поджареннымъ масломъ коровьимъ, или взогрѣтымъ деревяннымъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксусомъ.

32) *Шнепель.*

Рыбу эту присылаютъ къ намъ изъ стараго Марка; должно оную разрѣзывать на части, цѣлую ночь мочить въ водѣ, и варить исподоволь; готовятъ оную большею частью съ Маркскою рѣпою, которую варятъ по предписанному во 2 No.

1) Хотя шнепель составляетъ твердую пищу, но по рѣдкости своей служитъ за *гостиную* пищу.

2) Щукъ сушатъ и коптятъ; оныхъ подобно сухимъ шнепелямъ къ варенїю приготовляютъ, и также готовятъ съ дробною рѣпою.

33) *Верьховодка.*

Рыбку сїю отвариваютъ въ соли, готовятъ съ масломъ коровьимъ, а иногда пекутъ.

34) *Голавль.*

Рыбу эту охотнѣе пекутъ, нежели варятъ, ибо оная тогда бываетъ вкуснѣе.

35) *Мурена.*

Муренъ присылаютъ къ намъ маринированныхъ; чтобъ оныхъ по полученїи уберечь на нѣсколько времени, должно старой соусъ съ нихъ слить, а налить добрымъ ренскимъ уксусомъ съ крупно толченымъ перцомъ и лавровымъ листомъ.

36) *Миноги.*

Миноговъ присылаютъ къ намъ также маринированныхъ; ѣдятъ оныхъ, пока еще свѣжи, съ ренскимъ уксусомъ и толченымъ перцомъ.

37) *Вьюны.*

Обыкновенно утопляютъ сію рыбу въ сладкомъ винѣ съ водою, воду и вино, въ которыхъ они утоплены, вливаютъ въ котелъ, и съ прибавкою соли, инбирю, перцу, гвоздики, лавровыхъ листовъ и малой доли сахару варятъ, потомъ кладутъ вьюновъ, и отваръ увариваютъ до огущенія.

1) Вьюны составляютъ у насъ *главное блюдо;* не взирая на то, что оные довольно тяжелы для желудка, пріятный вкусъ оныхъ производитъ много до нихъ охотниковъ.

2) Приготовляютъ же ихъ таковымъ образомъ: прокалываютъ сквозь зябри шпиковальною иглою, вытекающую кровь собираютъ, вьюновъ обливаютъ кипящимъ разсоломъ, и вмѣстѣ притомъ поливаютъ не много уксусомъ; потомъ ихъ вытираютъ, бѣлую хребетную нить вынимаютъ, и варятъ въ добромъ винѣ съ собранною ихъ кровью, солью, инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и корицею, также съ кускомъ масла коровьяго; подавая на столъ, обливаютъ симъ соусомъ.

38) *Спроттенъ.*

Этотъ родъ копченыхъ сарделей или анчоусовъ привозятъ къ намъ изъ Англіи; они составляютъ *гостиное блюдо,* когда поджаривая оныхъ на рашпарѣ безпрестанно помазыватъ коровьимъ масломъ;

ѣдятъ же оныхъ и просто, такъ какъ они привозятся; чѣмъ долѣе они лежатъ, тѣмъ больше теряютъ свой вкусъ.

39) *Сардели или анчоусы.*

Кромѣ того, что многимъ пищамъ и соусамъ рыбка сія сообщаетъ отмѣнной вкусъ, приготовляется изъ ней извѣстной анчоусной салатъ, составляющій на столахъ нашихъ *главное блюдо*; соль изъ ней извлекаютъ вымачиваніемъ въ молокѣ, пополамъ съ водою смѣшанномъ, или въ винѣ; разрѣзываютъ потомъ ихъ вдоль, обираютъ мясо съ костей и обливаютъ соусомъ, сбитымъ изъ ренскаго уксусу, прованскаго масла, перцу, капорсовъ и мѣлко накрошенаго лимону.

1) Кто не знатокъ, легко можетъ кушать за анчоусной салатъ, когда оной сдѣланъ будетъ таковымъ же образомъ изъ сельдей.

2) Добрые и неповрежденные анчоусы должны быть тверды, съ наружности бѣлы, внутри красноваты.

40) *Караси и лини.*

Рыбы обоихъ сихъ родовъ поставлены здѣсь вмѣстѣ для того, что въ поварнѣ приготовляютъ ихъ одинакимъ образомъ; приготовленія же оныхъ слѣдующія:

1) Естьли *отваривать* оныхъ въ *соли*, поступаютъ съ ними какъ съ карпами, оныхъ даже прибавляютъ; когда карповъ недостаточно, въ одномъ котлѣ съ ними варятъ, и на одномъ блюдѣ по-

да-

дають; но въ этомъ случаѣ караси и лини должны быть довольно крупны. Само по себѣ разумѣется, что ихъ, подобно всякой рыбѣ, въ соли отвариваемой, щелушить не должно.

2) Еще караси и лини готовятся съ *петрушкою* или *въ зеленомъ масляномъ соусѣ*. Это приготовленiе таково: по выпотрошенiи съ обѣихъ сторонъ надрѣзать ихъ, и естьли крупны, разнять поперегъ на двое, на трое, или больше частей. Приготовленiе въ зеленомъ соусѣ совершенно сходно съ писаннымъ о щукахъ въ № 8.

3) Карасей и линей съ *укропомъ* должно воперьвыхъ отварить въ водѣ съ умѣренною прибавкою соли до половины спѣлости, а потомъ наклавъ очень много свѣжаго мѣлко изрубленнаго укропу, прибавивъ свѣжей смѣтаны, масла коровьяго и мушкатнаго цвѣту, варить; подъ послѣдокъ же положить столько разболтанныхъ яичныхъ желтковъ, сколько достаточно къ огущенiю отвару въ соусъ; таковымъ образомъ сваренную рыбу ѣдятъ почти всюду охотнѣе, и блюдо сiе бываетъ равномѣрно вкусно какъ горячее, такъ и холодное.

4) Готовятъ же рыбъ сихъ *съ яблоками*: яблока очистивъ изрѣзать въ тонкiе ломтики, положить въ черепню съ виномъ, масломъ коровьимъ, коринкою, корицею и сахаромъ; а рыбу, въ соли

отварную, выложить изъ ея отвару на блюдо, и облить яблоками съ ихъ соусомъ: однакожъ давъ не много попрѣть надъ углями вмѣстѣ съ рыбою. Естьли яблочной соусъ будетъ жидокъ, должно въ него еще въ черепнѣ подложить не много муки, а имянно, ложку муки, или побольше размѣшать на винѣ, и вливъ въ прочій соусъ, соединить.

5) Употребляютъ же къ симъ рыбамъ *соусъ тминной*; отвариваютъ рыбъ сихъ умѣренно въ соли, приставляютъ на огонь въ черепнѣ пивнаго (краснаго) уксусу съ прибавкою тмину, масла коровьяго и мушкатнаго цвѣту, подбиваютъ туда же нѣсколько яичныхъ желтковъ, и этимъ соусомъ обливаютъ выложенную на блюдо рыбу. Тминъ можно нѣсколько потолочь, соусъ же подсластить нѣсколько сахоромъ или медомъ; облитую рыбу соусомъ должно приставить надъ жаромъ, чтобъ нѣсколько приварилась.

6) Не безъ употребленія же приготовлять рыбъ сихъ и въ *Голландскомъ соусѣ*; должно въ этомъ случаѣ поступать по предписанному въ No 11.

7) Не рѣдко карасей и линей жарятъ и приготовляютъ по предписанному въ No 12; въ этомъ приготовленіи равно отвариваемая съ укропомъ, равномѣрно въ зеленомъ масляномъ соусѣ, рыба эта составляетъ уважаемое *гостиное блюдо*; въ

въ другихъ же приготовленіяхъ *средственное*, а съ тминнымъ соусомъ *вседневное*.

41) *Уклейка.*

Чтобъ уклейка вышла синя, еще живую ее спрыскиваютъ ренскимъ уксусомъ, и отвариваютъ въ водѣ съ солью; снятой съ огня котелъ накрываютъ на нѣсколько, рыбу выкладываютъ потомъ на блюдо и равномѣрно накрываютъ салфеткою.

1) Уклейку не потрошатъ; оную только варятъ, а кипѣть не даютъ, чтобъ не раскипѣла и не распалась.

2) Уклейка составляетъ *гостиное блюдо*; подаютъ оную отчасти холодную, частью же горячую, и ѣдятъ съ уксусомъ ренскимъ, или съ масломъ коровьимъ и хлѣбомъ.

42) *Пискари.*

Рыбку эту потрошатъ, и естьли оная живая, то синятъ и отвариваютъ по сказанному объ уклейкѣ.

1) Можно пискарей запекать по сказанному о малыхъ щучкахъ. Смотри No 14.

2) Пискари считаются въ число *гостиной* пищи.

43) *Язь, плотва и шерешперъ.*

Рыба эта не въ великомъ уваженіи, и обыкновенно отвариваютъ оную въ соли; въ рыбныхъ мѣстахъ составляетъ оная вседневное блюдо; естьли будетъ крупна и подана на столъ жареная, можетъ почтена быть за *средственное* блюдо; го-

шовяшъ оную и въ кисломъ соусѣ по сказанному въ № 9.

44) *Угорь.*

Къ приготовленію угря надлежитъ то, что кожу его нашираютъ крѣпко солью, и шѣмъ освобождаютъ отъ склизи; выпотрошивъ онаго, разнять на части, приставить на огонь въ водѣ, круто посоленой, съ горстью шалфеи, и положивъ нѣсколько зеренъ перцу цѣлкомъ; изъ внутреннихъ его варится вмѣстѣ одна только печенка, прочія бросаютъ.

1) Угря не пластаютъ, но разрѣзываютъ на части поперегъ; когда же будетъ оной очень великъ, распластываютъ одну только его голову.

2) Къ угрю подаютъ обмочку изъ крѣпкаго ренскаго уксусу съ толченымъ перцомъ и мѣлко крошеною петрушкою; составляетъ это очень уважаемую *гостиную* пищу. Малые угри не годятся, и надлежатъ до служняго стола.

45) *Налимъ.*

Крупныхъ налимовъ только потрошатъ, и оставляютъ либо цѣльныхъ, или разнявъ на части поперегъ; отваривають оныхъ *въ соли*, готовятъ *въ зеленомъ масляномъ соусѣ* съ *дробною рѣпою*, въ *кисломъ* также тминномъ соусѣ. Смотри въ разсужденіи сего № 1, 2, 8, 9 и 41.

1)

1) Крупные налимы считаются за *средственную* пищу, малые же за вседневную.

2) Налимова *печенка*, превосходящая величиною печенки всѣхъ рыбъ, составляетъ лакомый кусокъ.

46) *Ряпуха.*

Отвариваютъ ряпуху въ соли, подаютъ съ дробною рѣпою, соусомъ петрушечнымъ и кислымъ. Смотри о семъ въ No 1, 2, 8 и 9; отвариваютъ же оную съ укропомъ по сказанному о карасяхъ въ No 41.

1) Крупная ряпуха надлежитъ въ число *средственныхъ пищъ.*

2) Естьли оную жарятъ, начиниваютъ ей въ брюхо шалфеи, или шалфею съ маїораномъ, какъ прежде писано было.

47) *Снятки.*

Снятки отваривъ въ соли, подаютъ съ хрѣномъ, также съ соусами кислымъ и тминнымъ. Смотри о семъ въ No 1, 7, 9 и 41.

1) Къ сняткамъ, отвариваемымъ въ соли, масла коровьяго и пряностей не подбавляютъ, также и перьвую воду, въ которой на огонь ихъ приставляютъ, сливаютъ долой; что должно наблюдать и въ разсужденiи прочихъ приготовленiй; надлежитъ ихъ долго варить, чтобъ можно было кушать цѣлкомъ и съ костьми; нѣкоторыя берутъ трудъ на тарелкѣ отнимать у нихъ прочь головки. Въ поварнѣ спѣлость въ варенiи сня-

снятковъ узнаютъ потому, когда изъ уполовника брошенная рыбка эта на стѣну прилипнетъ къ оной.

2) Чѣмъ свѣжѣе ловленныхъ снятковъ получить можно, тѣмъ оные лучше; естьли оные составляютъ новину, считаются тогда за *средственную*, а впрочемъ за *вседневную пищу*.

3) Рыбка эта тяжела для желудка, почему не должно оную кушать часто, ни въ большемъ количествѣ.

48) *Сельди.*

О обыкновеннѣйшемъ кушанїи сырыхъ соленыхъ сельдей говорить здѣсь не для чего, это довольно знакомо; кромѣ того оныхъ варятъ и жарятъ.

1) Намѣреваясь сельдей варить и жарить, должно оныхъ сперьва вымочить, дабы сколько возможно извлечь изъ нихъ соль; однакожъ наблюдая, чтобъ не сдѣлались оныя водяны; по вымоченїи должно высушить оныхъ на воздухѣ, или въ дыму; въ этомъ состоянїи готовятъ ихъ съ дробною рѣпою; сїю должно сварить особливо. Смотри о этомъ въ No 2. Сельди, въ куски разрѣзанныя, по уваренїи положить къ рѣпѣ, и еще не много взварить вмѣстѣ.

2) Таковымъ же образомъ засушеныхъ сельдей поджариваютъ на рашпарѣ надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ, обернувъ оныхъ въ бумагу; ѣдятъ оныхъ съ разными густыми пищами, а особли-

бливо съ молочною капустою, также и съ кислою капустою; кладутъ оныхъ цѣлкомъ сверьхъ блюда показанныхъ пищъ; въ таковомъ случаѣ составляютъ онѣ *гостиное блюдо*.

3) Можно же сихъ сушеныхъ сельдей приготовить наскоро маринированïемъ по сказанному въ No 29 о форелляхъ; сïе блюдо составляетъ въ ужинѣ очень прïятную *гостиную* пищу.

49) *Камбула.*

Камбулу приставляютъ на огонь въ холодной водѣ и варятъ исподоволь, чтобъ не слишкомъ закипѣла; когда же столько поварится, что вода покроется пѣною, варить въ особливомъ котлѣ крошенаго луку, и положить туда же камбулу, но осторожно, чтобъ не разломать; прибавить туда же мушкатнаго цвѣту, толченаго инбирю, масла коровьяго и тертаго пшеничнаго сухаря, чтобъ сдѣлался соусъ; нѣкоторыя вмѣсто луку кладутъ подъ послѣдокъ мѣлко скрошеной петрушки.

1) Вышесказанное разумѣется о сушеной камбулѣ; должно оную до варенïя дни два размачивать, и воду раза по три или четыре въ день сливая, перемѣнять свѣжею; безъ чего оную мягко уварить не можно.

2) Варятъ же камбулу и съ *зеленымъ горохомъ*: зеленые стручья приставить на огонь въ водѣ, и когда оные почти уварятся, приправить коровьимъ масломъ,

сломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, крошеною петрушкою и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; особливо свареную камбулу положить къ сему гороху, и дать раза два вскипѣть.

3) Во время перьваго привозу камбула составляетъ *гостиное блюдо*, впрочемъ считается за *средственную* пищу.

50) *Скальная рыба*

Когда этотъ родъ трески (Klippfisch) по надлежащему будетъ вымоченъ, кожа съ ней сбивается, и потому оная начисто вымывается. Приготовляютъ оную различнымъ образомъ, обыкновеннѣе же подобно камбулѣ съ лукомъ, мѣлко скрошеною петрушкою и молодымъ зеленымъ горохомъ, поступая въ этомъ случаѣ по вышеписанному о камбулѣ.

1) Скальную рыбу должно разрѣзать въ умѣренные куски, и за сутки до употребленія мочить въ водѣ, которую должно перемѣнять, и за два часа предъ обѣдомъ приставлять на огонь въ холодной водѣ; варить оную должно такъ умѣренно, чтобъ едва примѣтить можно было, что вода колеблется; таковымъ средствомъ можно же уварить очень мягко.

2) Во время перьваго привозу скальная рыба составляетъ *гостиное блюдо*, а впрочемъ *средственное*; но естьли приготовить оную съ какими нибудь соусами, служитъ оная всегда за *гостиное*

*блю-*

*блюдо.* Таковые соусы могутъ быть до темна поджареное коровье масло съ горчицею, также масло съ крошеною петрушкою, взбитое коровье масло, и одно поджареное масло, которыми обливаютъ рыбу на блюдѣ; послѣднее посыпаютъ яйцами, въ густую свареными и мѣлко срублеными бѣлками и желтками вмѣстѣ.

51) *Треска.*

Треску разбиваютъ вопервыхъ молоткомъ или колотушкою, потомъ подобно скальной рыбѣ варятъ исподоволь; обыкновенно ѣдятъ оную съ соусами, кои упомянуты выше для скальной рыбы. Треска сїя обыкновенно называется сухая, и не въ таковомъ уваженїи, какъ скальная рыба; однако паштеты съ сухою трескою и на знатныхъ столахъ очень уважаются.

52) *Раки.*

Обыкновеннѣйшїй образъ варенїя раковъ слѣдующїй: приставляютъ оныхъ на огонь въ холодной водѣ, посыпаютъ солью, и когда почти совсѣмъ сварятся, подбавляютъ къ нимъ крошеной петрушки, тмину и коровьяго масла, или отвариваютъ оныхъ просто въ соли, и выкладываютъ на блюдо; таковыхъ обыкновенно ѣдятъ съ хлѣбомъ, намазаннымъ масломъ.

1) *Вылущенныхъ раковъ* готовятъ въ соусѣ изъ зеленаго гороху, или въ петрушичномъ; сварить раковъ по выше-

писанному въ соли и дать остыть, чтобъ удобно было оныхъ вылущивать; хвосты, инако шейками называемые, съ боковъ обрѣзать, верьхнюю лузгу снять, клешни же только съ боковъ пообрѣзать и оставить при туловищѣ. Таковымъ образомъ вылущенныхъ раковъ обливаютъ либо соусомъ изъ зеленаго гороху, каковой показанъ въ No 50, или приготовляютъ къ тому соусъ изъ петрушки съ коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, малою долею молока, съ подбивкою яичныхъ желтковъ; съ этимъ соусомъ раковъ вылущенныхъ должно еще не много приварить; можно таковымъ же образомъ приварить оныхъ и съ горохомъ.

2) Приготовленіе раковъ бываетъ вкуснѣе, когда упаривать оныхъ въ закрытой черепнѣ съ солью одною безъ воды на умѣренномъ угольномъ жару, чтобъ дали они собственной свой сокъ, потомъ приварить оныхъ, подбавивъ масла коровьяго, крошеной петрушки и тмину, на большомъ огнѣ. Нѣкоторыя петрушку и тминъ отставляя, подливаютъ только вина и лимоннаго соку.

3) Раки въ полномъ своемъ тѣлѣ всегда составляютъ *гостиное блюдо*.

4) Когда раковъ содержатъ живыхъ въ погребѣ, должно оныхъ откармливать; производится это либо вареною морковью, или прѣснымъ молокомъ, или пи-

пивомъ съ разболтанными яичными желтками, или смѣтаною, которыхъ понемногу подливаютъ ракамъ въ корыто; таковыхъ кормныхъ раковъ за нѣсколько часовъ предъ варенїемъ пересадить въ свѣжую воду, которую перемѣнять, чтобъ лузга ихъ отъ всякой кислоты освободилась; должно же смотрѣть, чтобъ въ варенїе не попалось мертвыхъ раковъ.

53) *Устрицы.*

Сырыхъ устрицъ охотнѣе ѣдятъ люди, имѣющїе слабой желудокъ, которой жареныхъ хорошо переварить не можетъ. Жареныя же бываютъ несравненно вкуснѣе, а приготовленїе оныхъ состоитъ въ томъ, что мясо ихъ выколупивъ ножемъ изъ черепка, на одной половинкѣ онаго на рашпарѣ надъ углями поджарить, капнуть лимоннаго соку и сверьху посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

---

## ГЛАВА II.

### *Жареное.*

Читательницамъ моимъ должно помнить все то, что писано было въ разныхъ главахъ предшедшей седьмой Части о жареномъ въ разсужденїи различной онаго цѣны, доброты и приготовленїя, а здѣсь не ожидать тому повторенїя; только въ разсужденїи дровъ для жаренїя

 дол-

должно напомянуть, чтобъ оныя имѣть въ запасѣ сухія; потому что жаренїе дровами сырыми отчасти затруднительно, частью же не рѣдко бываетъ вредно и самому жареному, ибо паръ отъ сырыхъ дровъ легко вкусъ жаренаго испортить можетъ. Многїя поварни бываютъ безъ поправки такъ худо расположены, что, какъ скоро отворятъ въ нихъ двери, дымъ обращается къ кушанью; равномѣрное происходитъ при перемѣнѣ погоды, или когда бываетъ дождь и буря, въ каковое время дымъ трубою неисправно тянетъ, отъ чего оной опускается на низъ. Умалчивая о томъ, что употребленїе сырыхъ дровъ и не хозяйственно, яко составляющее излишнюю дровъ трату; также и огнемъ отъ сырыхъ дровъ не возможно управлять по надлежащему, и распорядить временемъ къ приготовленїю пищи. Сначала не даютъ оныя жару, или только мало; потомъ оный усиливается, опять пропадаетъ, когда подложено будетъ дровъ снова; каковая перемѣна жару добротѣ жаренаго легко вредъ приключить можетъ, поелику главное обстоятельство въ жаренїи состоитъ въ томъ, чтобъ жаръ огня отчасу прибавлялся, и отъ малаго степени восходилъ къ большему. Жареное не годится, когда съ самаго начала припущено къ сильному жару; можно же оное и въ срединѣ жаренїе испортить, естьли въ это время

мя

мя жаръ сдѣлается чрезмѣренъ; жаромъ отъ сухихъ дровъ всегда можно управлять по своему желанїю.

Родъ лѣсу не всюду можетъ состоять въ нашемъ выборѣ, но принуждено употреблять такїя дрова, какїя гдѣ имѣть можно. Естьли же можно дѣлать выборъ, дрова листвянаго лѣсу предпочитаются дровамъ изъ лѣсу иглистаго; ибо хотя послѣднїя бывъ сухи, очень служатъ къ содержанїю яркаго огня, однако по состоянїю поварни и очага, или трубы, могутъ сообщить жареному смоляной вкусъ, когда дымъ отъ сквознаго вѣтру обращенъ будетъ на оное. Ольховыя и березовыя дрова всего лучше для очага, потомъ буковыя; дубовыя не слишкомъ способны произвесть въ случаѣ нужды скорый пылъ; хотя по сгоренїи въ угли и производятъ очень сильный жаръ; сверьхъ того дрова сїи очень опасны, потому что въ горенїи трещатъ, отбрасываютъ угли, кои могутъ, попавъ въ стоящую на огнѣ посуду, произвести воспаленїе; почему дровъ дубовыхъ на очагѣ употреблять не должно, но только къ топленїю кафельныхъ печей.

Наконецъ съ дровами, къ жаренїю употребляемыми, должно вообще очень осторожно обходиться, чтобъ не попало отъ нихъ искры въ сковороду съ масломъ или саломъ, отъ чего жарющїйся жирный гусь или свинина легко загорѣться могутъ. При жаренїи на вертелѣ, каковое бываетъ

несравненно вкуснѣе и здоровѣе жаренаго печнаго, не должно жалѣть о тратѣ дровъ, а къ отвращенїю опасности дрова раскладывать отъ жаренаго подалѣ; дровъ меньше исходитъ, естьли огонь раскладывать ближе къ жареному; естьли же въ отдаленїи, то дровъ очевиднымъ образомъ пойдетъ больше, но за то безопаснѣе.

1) *Жареные голуби.*

Прежде (въ седьмой Части) говорено было, какъ птицъ къ сему приготовлять. Голубей чинятъ, во внутрь ихъ кладутъ не много маїорану, взоткнувъ на вертелъ посыпаютъ солью, а во время жаренїя тщательно поливаютъ коровьимъ масломъ.

1) Дикихъ голубей, какъ-то вешитновъ и прочихъ, не чинятъ, но только шпикуютъ; хотя послѣднее производятъ иногда и надъ дворными голубями, чтобъ уподобить оныхъ дикимъ.

2) Можно голубей наскоро изжарить въ черепнѣ, когда оную, подбавивъ коровьяго масла, накрыть; голубей должно переворачивать, чтобъ со всѣхъ сторонъ равно поджарились; жарятся оные таковымъ образомъ хорошо, и можно вмѣсто черепни употребить къ сему кастрюлю.

2) *Жареныя куры.*

Поелику старыя куры способнѣе для супу, то въ жаренїе употребляютъ только молодыхъ; набиваютъ оныхъ травою петрушкою и маїораномъ, а жаривъ тщатель-

тельно, помазывают коровьим маслом; можно же оных жарить подобно как голубей в черепне и кастрюле.

1) Когда молодых кур жарить избела, должно производить сие на вертеле над угольным жаром, помазывая маслом, чтоб несколько прожарились; потом сняв с огня обтереть, а естьли определено оных шпиковать, то остудить, нашпиковать добрым белым салом рядами; после чего опять воткнув на вертел, облить распущенным, но неподжаренным коровьим маслом. С *каплунами* поступают таковым же образом, коих можно жарить и в черепне или кастрюле.

2) Молодых кур, равно и каплунов, вместо сала шпикуют анчоусами, или вымоченными сельдями; производится это шпиковальною иглою по разрезании анчоусов или сельдей в длинные лоскутки, как-то делается с салом; молоки сельдиныя изрубив, кладут в масло, которым кур или каплуна помазывают.

3) *Индейка.*

Индейских в половину роста цыплят нашпиковав, так как сказано выше о курах и каплунах, жарят избела или желтовато, иногда завесив бумагою, чтоб от жару не потемнели; старых индек жарят таковым же образом.

1) Когда индѣекъ не шпиковать, что и употребительнѣе, должно взоткнувъ на вертелъ, прошивъ огня присушить, а потомъ помазавъ кускомъ нерастопленаго коровьяго масла, исподоволь жарить, повторяя мазанїе; обвязываютъ оныхъ бумагою, масломъ коровьимъ намазанною, послѣ того какъ оныя прожарятся, и повторяютъ мазанїе до тѣхъ поръ, какъ совсѣмъ зажарятся.

2) Каковымъ образомъ индѣекъ чинятъ къ жаренїю, объ этомъ обстоятельно сказано седьмой Части втораго Отдѣленїя въ четвертой Главѣ подъ No 10.

4) *Утки и гуси.*

Утокъ и гусей не шпикуютъ; но къ жаренїю начиниваютъ чернобыльникомъ съ яблоками.

1) Сушеную траву *чернобыльникъ* должно освободить отъ листовъ; листы сїи осчипываютъ прежде сушенїя, а оставляются однѣ только цвѣточныя головки; почему и должно запасать онаго, пока цвѣты еще не развернулись. Прежде начиниванїя чернобыльникомъ должно оной отварить въ водѣ, безъ чего не будетъ оной мягокъ и удобенъ къ ѣдѣ.

2) Хотя яблока въ начинку жаренаго можно употреблять всякїя; однакожъ всего лучше имѣющїя легкой квасъ, кои гусю жареному придаютъ отмѣнный вкусъ.

3) *Дикихъ утокъ и гусей* шпикуютъ; перьвыя большею частью пахнутъ рыбою, почему лучше шпиковать оныхъ лукомъ, а и того лучше сельдями.

5) *Рябцы и фазаны.*

Въ жареніи сихъ птицъ поступаютъ точно такъ, какъ съ каплунами; съ крупною же дичиною, какъ съ индѣйками, или по крайней мѣрѣ съ малою перемѣною.

6) *Кулики.*

Разумѣются въ этомъ только слуки, дупельшнепы, т. е. лежанки, бекасы или баранчики, и гаршнепы, т. е. стучики; оныхъ жарятъ шпикуя и безъ шпику, также не потрошивъ, а оставляя въ нихъ все внутренніа. Ломти бѣлаго хлѣба, въ коровьемъ маслѣ поджаренные, кладутся подъ нихъ въ сковороду или кастрюлю, чтобъ сокъ изъ нихъ въ хлѣбъ этотъ стекалъ; сіи ломти при подаваніи куликовъ на блюдѣ около ихъ укладываютъ.

7) *Дрозды.*

Птичекъ сихъ также не потрошатъ и не шпикуютъ; должно оныхъ столькожъ тщательно, какъ и куликовъ, поливать коровьимъ масломъ, и во время жаренія подкладывать подъ нихъ ломти папушника. Нѣкоторыя жарятъ дроздовъ не на вертелѣ, но на рашпарѣ надъ углями; для сихъ птичекъ содержатъ особливые маленькіе вертелы, кои могутъ быть и деревянные, прикрѣпляемые къ большему вертелу, дабы посредствомъ машины вер-

 телъ,

шелъ, въ движенїе приводящей, съ онымъ обращаться могъ; особливой вкусъ придаетъ симъ птицамъ, когда оныхъ во время жаренїя посыпать толчеными можжеловыми ягодами.

8) *Жаворонки.*

Жаворонковъ жарятъ подобно дроздамъ; должно весьма наблюдать, чтобъ сихъ и другихъ еще меньшаго роста жарящихся птичекъ не слишкомъ къ сильному огню припускать.

9) *Телятина.*

Телятину къ жаренїю не шпикуютъ. Нѣкоторыя берутъ однако трудъ шпиковать оную; въ сковороду, гдѣ растоплено масло, подливаютъ пива для поливанїя онымъ жаренаго; естьли употребить вмѣсто пива простаго винограднаго вина, жареное выдетъ вкуснѣе.

10) *Баранина.*

Баранину къ жаренїю натыкаютъ шалотомъ, также шалфейными стебельками, отъ чего оная прїятнѣйшїй вкусъ получаетъ.

1) Въ недостаткѣ шалоту можно натыкать чеснокомъ.

2) Не нужно повторять, что баранину, равно какъ со многими другими пищами происходитъ, при воткнутїи на вертелъ должно присолить; это само по себѣ разумѣется.

3) Молодую баранину, т. е ягнятину, также натыкаютъ чеснокомъ и шалотомъ,

а

а притомъ начиниваютъ начинкою, состоящею изъ тертаго птеничнаго хлѣба съ масломъ коровьимъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и яичными желтками.

4) Къ жареной баранинѣ обыкновенно подаютъ особливой соусъ или взваръ, состоящїй изъ мѣлко скрошенаго луку, ренскаго уксусу, малой доли сахару и коровьяго масла вмѣстѣ упаренныхъ; не противно же доброму вкусу, когда уксусу подливъ на сковороду къ коровьему маслу, поливать онымъ жареное; особливый же добрый вкусъ получаетъ жареная баранина, когда оную на ночь намочить въ уксусѣ. О разбиванїи бараньяго мяса къ жаренїю колотушкою позабывать не должно.

11) *Жареная свинина.*

Кромѣ соли къ жаренїю свинины не употребляется никакихъ иныхъ приправъ, какъ только нѣсколько стебельковъ шалфеи. Естьли жаримая свинина состоитъ не отъ кормной свиньи, отъ каковой къ сему употребляются только ребра, должно на оной кожу мѣстами змѣйкою взрѣзать; изъ всѣхъ жареныхъ мясъ свинину удобнѣе жарить въ печѣ, но на вертелѣ и оная выходитъ вкуснѣе.

12) *Жареная говядина.*

Отъ задней ноги вырѣзывается большая часть мяса, порядочно умягчается битьемъ колотушки, втыкается на вертелъ,

шелъ, и во время жаренія тщательно поливается масломъ.

1) Говядина выходитъ вкуснѣе, когда послѣ битья колотушкою спрыснуть оную солью, чрезъ нѣсколько часовъ спрыснуть уксусомъ, и натыкать въ кружки изрѣзаннымъ лукомъ, что должно производить съ вечера, дабы мясо въ этомъ приготовленіи ночь пролежало.

2) Чтобъ говядина не вышла тверда, первому жару должно быть самому слабому. Нѣкоторыя на жареной говядинѣ производятъ корку, когда при повтореніи поливанія оной масломъ коровьимъ посыпаютъ мукою; но корку эту не должно дѣлать толсту.

13) *Заяцъ.*

От зайца въ жареніе употребляютъ только почки съ задними ногами; по снятіи съ него кожи и вымытіи начисто, шпикуютъ онаго рядами спереди внизу, а ноги сверьху, въ продолженіи же жаренія исподоволь тщательно поливаютъ поджаренымъ масломъ коровьимъ.

1) По снятіи съ зайца шкурки остается на немъ еще кожа, которую прежде шпикованія также снять должно; сію кожу не можно слупить такъ, какъ шкурку, но надлежитъ слуплять ножемъ почасьтно, а именно: подпустивъ ножевое остріе подъ начатокъ кожи, часть оной приподнять, а потомъ подлуплять большимъ пальцомъ; естьли кожа приревт-

рвется, начинать дѣйствіе снова; оное называется *облуплять зайца.*

2) Пазанковъ у заднихъ ногъ отрѣзывать не должно, но оставлять оные съ шерстью, что служитъ ко украшенію жаренаго; почему обвиваютъ оные бумагою, чтобъ шерсть отъ огня не опалилась.

3) Голова, шея, передокъ и ребра передней половины (которыхъ часть должна оставаться съ почками), легкое, сердце и печенка къ жареному не надлежатъ; оныя разумѣются подъ общимъ названіемъ *заячьяго потроху*, и варятся особливо; почки однѣ оставляются при жареномъ.

4) Когда зайца въ продолженіи жаренія поливать свѣжею смѣтаною, учиняется онъ очень мягокъ и соченъ, но должно это дѣлать въ началѣ жаренія, а не подъ конецъ; кромѣ того, что поздно употребленная смѣтана не произведетъ желаемаго дѣйствія, но и послужитъ къ отвращенію въ незнающихъ сего приготовленія остающимися по мѣстамъ бѣлыми пятнами. Нѣкоторыя жареное это на вертелѣ спрыскиваютъ лимоннымъ сокомъ, но сего не должно производить вмѣстѣ съ мазаніемъ смѣтаною, потому что оная отъ того стварожится.

5) При облупленіи зайца не должно позабыть сдѣлать разрѣзъ въ задней смычкѣ,

чкѣ, чтобъ можно было свободно вычистить проходную часть; безъ этой предосторожности смѣжныя къ сему части мяса получаютъ крайне противный вкусъ.

6) Подавая жаренаго зайца на столъ, должно онаго на блюдѣ облить сокомъ съ сковороды, съ которой его поливали, и которая подъ нимъ стояла.

7) У насъ въ великомъ употребленіи ѣсть жаренаго зайца съ *кислою капустою*. Извѣстно, что капусту сваривъ особливо, выкладываютъ на лотокъ, а сверьхъ оной кладутъ зайца; но обыкновеннѣе и для небогатыхъ людей хозяйственнѣе жаренаго зайца въ перьвой день подавать одного, а остатки онаго на другой день съ кислою капустою. Остатки сіи либо кладутъ на блюдо, и сверьху обсыпаютъ горячею капустою, или изрубивъ оныя, упариваютъ въ закрытой черепнѣ съ гущею капусты, особливо свареной.

8) Есть также обыкновеніе остатки жаренаго зайца отъ перьваго обѣда прижаривать на рашпарѣ къ другому столу: надрѣзываютъ онаго ножемъ, обмазываютъ коровьимъ масломъ и посыпаютъ толчеными можжевеловыми ягодами, какъ-то дѣлаютъ и съ ногами жаренаго гуся и индѣйки; кромѣ того что ноги сихъ птицъ посыпаютъ не можжуха-

хами, а толченымъ перцомъ и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

9) Когда на остаткахъ жаренаго зайца не много останется мяса, рубятъ оныя, и мѣшаютъ въ такъ называемый заячій потрохъ; потрохъ же этотъ приготовляется различными образами.

10) *Заячій потрохъ съ сокомъ изъ овощей.* Когда перьвой будетъ сваренъ особливо, приставить на огонь въ просторной и глубокой черепнѣ сливнаго или вишеннаго соку съ частью мяснаго заячьяго отвару, масла коровьяго, простаго винограднаго вина, или ренскаго уксусу и сахару, мѣлко скрошеной лимонной корки и лавроваго листу, а потомъ выложить туда же заячій потрохъ и пропарить вмѣстѣ; выложивъ на блюдо, посыпать сверьху толченою корицею.

11) *Заячій потрохъ въ рагу* готовится таковымъ образомъ: потрохъ должно почти совсѣмъ уварить, потомъ отвару сего не много отлить въ особливую черепню, положить мѣлко изрѣзаннаго ветчиннаго сала, до темна поджареной муки, ренскаго уксусу, не много сахару, гвоздики и корицы, и взварить; наконецъ заячій потрохъ въ этомъ соусѣ до мягкости упарить.

12) Самое это заячье рагу будетъ несравненно вкуснѣе, когда взявъ соку отъ жаренаго, развести не много кипящею во-

водою, положить туда же мѣлко скрошенаго шалоту или луку, соленыхъ кружками изрѣзанныхъ огурцовъ, нѣсколько ренскаго уксусу, рубленыхъ шампиніоновъ (печерицъ) или шампиніоннаго порошку и до темна поджареной муки, и съ потрохомъ заячьимъ, до спѣлости свареннымъ, пропарить. Можно таковымъ образомъ дѣлать *рагу изъ потроху красной и черной дичины* (*) и *остатковъ ихъ жаренаго*, изрубивъ оное дробно.

14) *Кабанина.*

Съ черной дичины, то есть, дикихъ свиней, кожу сдираютъ, а не оставляютъ оную, какъ на домовыхъ свиней мясѣ; дичину сію не шпикуютъ, естьли будетъ оная довольно сыта, но натыкаютъ цѣлкомъ корицею и гвоздикою. Поелику вкусъ этой дичины естественно сладковатъ, то неохотники до таковаго вкуса солятъ оную много на вертелѣ; для этой же причины оставляютъ корицу и гвоздику, но тѣмъ изобильнѣе посыпаютъ оную толчеными можжевеловыми ягодами.

1) Къ жареной кабанинѣ подаютъ либо сокъ, вытекшій на сковороду во время жаренія, или *вишенной соусъ*. Надлежитъ столочь нѣсколько горстей сухихъ вишенъ, подбавить не много до тем-

(*) *Красная дичина* разумѣются лоси, олени и козы дикія; а *черная* кабаны или дикія свиньи.

темна съ сахаромъ подожженой муки, толченой корицы и мѣлко крошеной лимонной корки, уварить это съ прибавкою ренскаго уксусу и воды до огущенія; протереть сквозь сито и подать этотъ соусъ къ жареному. Можно же мясо дикихъ свиней отваривать въ водѣ съ солью, а потомъ пропаривъ съ этимъ соусомъ, подавать на столъ; естьли соусъ отъ ренскаго уксусу будетъ кислъ, должно оной, сколько нужно, подсластить сахаромъ.

2) Свиньи дикой подчеревокъ панируютъ и таковымъ же образомъ, какъ дѣлаютъ то съ кускомъ говядины: взять тертаго пшеничнаго сухаря, и равную противъ того долю тертаго же сухаря рѣшетнаго, сахару, тертой лимонной корки и растопленаго коровьяго масла, замѣсить густовато, и этимъ тѣстомъ обмазать подчеревокъ, уже свареный на палецъ толщиною, и въ тортной сковородѣ, которая загребается совсѣмъ въ угольной жаръ, до темножелтости запечь; съ лосиною грудиною можно поступать таковымъ же образомъ. Многія при панированіи свиной середки сахаръ отлагаютъ, а вмѣсто того берутъ толченыхъ можжухъ.

3) Когда жаренаго дикой свиньи отъ стола останется, можно оное изрубивъ мѣлко, приготовлять по сказанному о

жареной зайчинѣ въ № 13, въ примѣчанiяхъ 10, 11 и 12.

15) *Кабанья голова.*

Голову дикой свиньи не токмо многiя за вкуснѣйшую часть считаютъ, но и въ торжественные дни къ особливому украшенiю стола въ началѣ обѣда поставляютъ, которая на свадьбахъ по крайней мѣрѣ въ перьвой день въ числѣ парадныхъ блюдъ оставляется, а уже на другой день разрѣзываютъ и ѣдятъ оную. Въ недостаткѣ свиной дикой головы берется для параднаго блюда голова домовой свиньи; почему о приготовленiи и снарядѣ свиной головы знать надлежитъ, потому что производится это различнымъ образомъ.

1) Кожу съ головы не снимаютъ. Взявъ у туши обѣ переднiя ноги, сшиваютъ вмѣстѣ и оттягиваютъ назадъ, а голову на затылкѣ разрѣзываютъ столько, до куда достаютъ уши, и вдоль щекъ, послѣ чего оную совсѣмъ отсѣкаютъ; воткнувъ въ ротъ вертелъ, чтобъ вышелъ оный въ затылокъ, надъ огнемъ начисто палятъ, а остальное дочищаютъ раскаленнымъ желѣзнымъ уполовникомъ или кочергою; при этомъ случаѣ должно голову почасту помазывать саломъ, дабы получила оная темной цвѣтъ; напослѣдокъ отрѣзываютъ нижнюю челюсть, чтобъ оная отвисла, и вынимаютъ верьхнiя зубныя кости, чтобъ рыло нависло; послѣ того вымывъ

мывъ голову и вычиствъ, сварить въ водѣ, прибавивъ по равной долѣ уксусу и винограднаго вина, много соли, шалфеи и лавроваго листу. Естьли жижа выкипитъ прежде, нежели голова поспѣетъ, должно еще воды, уксусу и вина подлить; надлежитъ дать головѣ остынуть въ ея студени; но лучше это производить, выложивъ въ посуду деревянную, а не мѣдную, потому что въ послѣдней заимствуетъ она горечь. При отпусканіи на столъ голову снизу подровнять гладко, кожу вокругъ пальца на два подрѣзать, чтобъ бѣлизна сала выказывалась; а положивъ на блюдо, утыкать вѣточками буковаго или миртоваго, померанцеваго или лимоннаго дерева, и разными цвѣтами; въ ротъ положить цѣлой лимонъ, или хорошее яблоко, что придаетъ особливую красивость. Выше сказано, что голова эта въ перьвомъ столѣ поставляется только для украшенія, и должно вокругъ оной уставлять блюда съ пирожнымъ.

2) Еще для торжественныхъ дней употребительное приготовленіе и снарядъ свиной головы слѣдующій: опаливъ съ нее шерсть раскаленымъ желѣзомъ, чернятъ оную; должно жжечь нѣсколько горстей овсяной соломы въ золу, перетереть и просѣять въ сито, замѣсить на яичномъ бѣлкѣ и обмазать тѣмъ осу-

 шен-

шенную голову; когда сїя намазка высохнетъ, повторяется покрыванїе оною, пока сдѣлается совсѣмъ черна; потомъ вырѣзать языкъ вонъ и подпороть нѣсколько мясо на верьхней и нижней челюсти, чтобъ въ варенїи не треснуло; тогда варить оную съ тѣми же приправами по вышеписанному; можно оную положить до употребленїя въ разсолъ изъ уксусу и соли, естьли пиршество, къ которому оная готовится, отдалено, языкъ разрѣзывается вдоль, и обще съ лимономъ опять вкладывается въ ротъ. Еще замѣчается, что голову въ различномъ приготовленїи оставляютъ съ ушами, выпаливъ оныя начисто внутри; впрочемъ голову сїю ѣдятъ съ ренскимъ уксусомъ и толченымъ перцомъ. Естьли по состоянїю годоваго времени въ цвѣтахъ будетъ недостатокъ, къ обложенїю оными краевъ блюда должно взять вѣточекъ изъ оранжереи; въ недостаткѣ же и сихъ нарѣзать лимону кружками, также свеклы и моркови фигурами, и обложить тѣмъ края блюда. Нѣкоторыя украшаютъ это блюдо копчеными бараньими языками, разрѣзавъ оные на двое, и отрѣзомъ укладывая по краямъ блюда.

16) *Жареное изъ лосины, оленины и дикой козы.*

Дичину сїю должно шпиковать, и въ продолженїи жаренїя тщательно поливать коровьимъ масломъ. Естьли красная дичь бы-

бываетъ жирна, грудинка отъ ней не имѣетъ нужды въ шпикованіи, тоже и прочія жирныя части; иногда дичина сія бываетъ столько жирна, что сало съ ней, коего бываетъ на нѣсколько пальцовъ толщиною, до половины принуждено искуснымъ образомъ счищать и потомъ втыкать на вертелъ.

1) Шпикованіе дичины требуетъ исправности: сало въ полоскахъ своихъ не должно быть рѣзано толсто; чѣмъ тонѣе будутъ сіи полоски, тѣмъ красивѣе. Шпиковать должно не рѣдко, но чаще; равнымъ образомъ не сбродомъ, но правильными рядами, и сіе оказываетъ вообще искусство Хозяйки, или ея подчиненныхъ.

2) Задняя часть или почечное оленя и дикой козы оставляется для украшенія съ хвостомъ, которой обвертываютъ бумагою, чтобъ во время жаренія шерсть не обгорѣла; не должно же копытнаго рога у ногъ отнимать, но вмѣстѣ съ онымъ жарить. Концы ногъ посредствомъ сдѣланнаго разрѣза между сухой жилы и кости загнувъ протыкаются и обвертываются бумагою, чтобъ шерсть на нихъ не обгорѣла.

3) Многія считаютъ, что жареное дикой козы получаетъ лучшій вкусъ, когда оное посыпать толчеными можжухами; по крайней мѣрѣ сіи ягоды служатъ

 къ

къ уменьшенію застарѣлымъ называемаго вкуса въ дичинѣ.

4) Остатокъ жаренаго красной дичи можно изрубивъ мѣлко, готовить съ соусами, показанными въ жареньѣ заячьемъ въ No 13, въ примѣчаніяхъ 10, 11 и 12. Вареное мясо оной можно готовить таковымъ же образомъ; можно же оное готовить въ винномъ соусѣ съ прибавкою избѣла поджареной муки, соли, лавроваго листу и двѣ луковицы цѣлкомъ уварить до густоты съ водою, а потомъ подлить не много вина, положить тертой лимонной корки и лимоннаго соку, сахару и коринки, а когда уварится, подбить двумя яичными желтками. Таковымъ образомъ можно для перемѣны приготовлять остатки жареной лосины и оленины.

Я уповаю, что новоначинающія Хозяйки постараются наставленія, съ седьмой Части начатыя, и здѣсь продолжаемыя какъ въ разсужденіи поварни служней, такъ и господской, яко первѣйшее и самонужнѣйшее исправленіе, прилѣжно читать и въ дѣйство производить; естьли же каковаго нибудь приготовленія той или иной пищи здѣсь не описано, по крайней мѣрѣ въ сочиненіи этомъ предложены обыкновеннѣйшія пищи. Размышляя и сравнивая, Хозяйкѣ не трудно будетъ пріискать здѣсь образецъ къ приготовленію таковаго кушанья, о которомъ гдѣ ни-

нибудь услышитъ, или которое увидитъ, и подражая оному, приготовленія того достигнуть.

А какъ иногда въ домахъ средственнаго состоянія готовятъ паштеты, чаще же всего пирожное, также и варенья на столъ ставятъ: то не пропущено въ слѣдствіи этой и девятой Части предложить нужнѣйшія къ тому наставленія.

---

## ГЛАВА III.

### *О грибахъ, употребляемыхъ въ пищу, ѣствахъ изъ оныхъ, и заготовленіи въ прокъ.*

Во многихъ домахъ употребительные въ пищу грибы составляютъ любимую пищу; почему многія изъ Читательницъ желали, чтобъ при новомъ изданіи сего сочиненія предложилъ я описаніе (что нынѣ исполняю) какъ о приготовленіи ѣствъ изъ грибовъ, такъ и способы къ сохраненію грибовъ въ прокъ, также и признакамъ отличнымъ, употребляемымъ въ пищу, почему бы неискусныя Хозяйки могли подозрительные или ядовитые грибы узнавая, учреждаться по тому въ собираніи или закупкѣ грибовъ употребительныхъ; ибо по днесь еще слышимы печальные примѣры, что люди отъ вкушенія грибовъ получаютъ болѣзни и даже смерть.

Дабы не оставить недостаточнымъ сего предмету, опишу я вопервыхъ признаки извѣстнѣйшихъ употребляемыхъ въ пищу грибовъ, какъ оные показаны въ Haus-Vater, т. е. въ Домоводцѣ Г. фонъ *Минхгаузена*, новомъ зрѣлищѣ Природы на Нѣмецкомъ языкѣ, и у разныхъ Ботаниковъ, а потомъ о разныхъ способахъ приготовленія съ ними пищи и запасанія въ прокъ къ поваренному употребленію.

А. *Печерицы или шампиніоны.* Agaricus campestris *у Линнея.*

Печерицы выходятъ изъ земли подобіемъ шарика, такъ что можно оныя счесть за извѣстные дождевики или порховицы, имѣющіе у Ботаниковъ названіе lycoperdis; но сіи отличаются тѣмъ, что поверьхность ихъ въ осязаніи нѣсколько сурова или шероховата какъ кожа, у печерицъ же напротивъ гладка; у тѣхъ корня нѣтъ, и отъ подавленія онѣ разламываясь, оказываютъ въ примѣтномъ кожаномъ окруженіи находящееся внутри мучняное вещество, которое по состарѣніи сихъ дождевиковъ превращается въ темноцвѣтную пыль.

У печерицъ же круглый ихъ шарикъ вскорѣ распространяется, и тогда оказывается въ ней бѣлой корень, и полушару образная шляпка, на которой верьхняя кожа видомъ бѣловата, иногда съ краснинoю или темноватостію, и обыкновенно, ко-

когда грибы сіи хорошаго рода, гладка и лоснящаяся; временемъ взлупляется оная и дѣлается чешуиста.

Низъ шляпки покрывается къ корню приступленными перистыми листочками двоякой длины и красноватаго цвѣта. Краска эта въ разсужденіи старости грибовъ, или по состоянію земной пошвы перемѣняется, и бываетъ иногда темнѣе, иногда свѣтлѣе.

Когда печерицы развернутся, шляпка оныхъ снизу покрыта бываетъ тонкою кожицею, которая вскорѣ пропадаетъ, а остается отъ ней одно кольцо на корнѣ.

Грибы сіи ростутъ преимущественно на паствахъ, гдѣ ходитъ скотина; въ садахъ, гдѣ закопанъ въ землѣ гнилой навозъ; въ рѣдкихъ дубровахъ и по навознымъ грядамъ; они стоятъ единично на одномъ мѣстѣ; но гдѣ одинъ разъ ихъ снимешь, тамъ можно находить ихъ ежедневно опять, а особливо когда корни не глубоко въ землю прирвешь. *Лучшее время печерицамъ осенью въ Августѣ и Сентябрѣ; теплая и нѣсколько влажная осень производитъ печерицъ больше, нежели сухая погода.*

Запахъ отъ нихъ пріятенъ и нѣсколько землянистъ; внутри имѣютъ онѣ много бѣлаго тѣла, и естьли будутъ тучны, то сладковатой сокъ имѣютъ; когда выходятъ онѣ изъ земли шарообразно, бываютъ тогда вкуснѣе, и естьли отваривать ихъ въ

уксусѣ, должно собирать ихъ самыя молодыя.

У развернувшихся печерицъ листочки легко отъ тѣла отдѣляются, и когда ихъ готовятъ, вынимаются вонъ, равно и наружная кожа слупляется; корни молодыхъ печерицъ готовятъ въ пищу, а у старыхъ оные жестки и сухи. Когда по выходѣ изъ земли простоятъ онѣ сутки или больше, шляпка вверьху расширяется плоско, какъ тарелка, листки выворачиваются и дѣлаются черноваты; тогда тѣло ихъ бываетъ наполнено маленькими червячками, и къ употребленію не годно.

Обыкновенно таковымъ же образомъ выходятъ изъ земли и другаго рода грибы, кои бываютъ наружностію подобны печерицамъ, но тотчасъ можно отличить ихъ по запаху и красноватымъ тучнымъ зябрямъ; у нихъ зябри сіи или листки тоне, множественнѣе и длиннѣе, или цвѣтомъ желтоваты, или бѣлы, тѣла въ шляпкѣ почти нѣтъ, и запахъ ихъ подозрителенъ.

АА. *Приготовленіе свѣжихъ печерицъ.*

Изъ печерицъ отчасти свѣжихъ приготовляются особливыя ѣствы, частью же къ приправѣ разныхъ похлебокъ, соусовъ, рагу, паштетовъ и иныхъ пищъ, сушатъ и солятъ ихъ. Извѣстнѣйшія изъ свѣжихъ шампиніоновъ приготовляемыя блюда слѣдующія:

а) Очистивъ хорошихъ свѣжихъ печерицъ, положить въ холодную воду, и когда полежатъ въ оной нѣсколько, вынимаются изъ ней, не много въ водѣ отвариваются для истребленія суроваго вкусу, послѣ чего даютъ онымъ обтечь на рѣшетѣ.

Потомъ кладутъ печерицы въ черепню или кастрюлю въ отваръ мясной, подбавляютъ коровьяго масла, соли, корней поваренныхъ и травы петрушки, или уксусу и луку по соизволенію, и увариваютъ на угольномъ жару; послѣ чего выложивъ на блюдо, обливаютъ ихъ сокомъ изъ жареной баранины съ прибавкою лимоннаго или померанцеваго сока.

б) Другое приготовленіе ихъ сіе: сперьва печерицы отвариваютъ не много въ мясномъ отварѣ, жижу потомъ сливъ, посыпаютъ ихъ мукою, солью и мѣлко толченымъ перцомъ; послѣ того поджариваютъ ихъ въ коровьемъ маслѣ, или свѣжемъ салѣ, а напослѣдокъ посыпаютъ рубленою травою петрушкою; можно полить на нихъ лимоннаго или померанцеваго соку.

в) Очень простое приготовленіе оныхъ въ нѣкоторыхъ домахъ слѣдующее: сырыя и невареныя печерицы поджариваютъ въ коровьемъ или деревянномъ маслѣ, или отвариваютъ ихъ въ простомъ

стомъ виноградномъ винѣ съ солью и другими приправами.

г) Еще поступаютъ самымъ простымъ образомъ съ печерицами: вымывъ и отваривъ оныя, кладутъ на рашпаръ, покрытый бумагою, а на нихъ понемногу масла коровьяго, соли, перцу, мушкатнаго орѣшку и тертаго сухаря.

ББ. *Приготовленіе пищи изъ отварныхъ и сухихъ печерицъ.*

Печерицы, отварныя въ уксусѣ и сушеніемъ заготовленныя, отчасти и свѣжія, употребляются въ приправу разныхъ суповъ, соусовъ, яичныхъ мясныхъ и рыбныхъ пищъ; знавъ нѣсколько таковыхъ приготовленій, можно подражать потому и прочимъ.

а) *Въ похлебку изъ разныхъ огородныхъ корней* (potage à la Iardiniere) кладутся свѣжія и сушеныя печерицы; взять корней петрушки, пустарнаку, селлереи, моркови, эндивіи, печерицъ и опенокъ, скроши все дробно, вари въ добромъ мясномъ отварѣ, и приправь легированными яйцами и митонированнымъ папушникомъ. (*Легированіе* значитъ въ поваренномъ искусствѣ огущеніе или подпалка, на примѣръ подбивкою яицъ, тертаго сухаря или мукою похлебки, или соусу. *Митонированіе* значитъ развареніе папушника въ похлебкѣ или соусѣ, соку, молокѣ, и прочемъ, такъ мягко, чтобъ оной распался.)

б)

б) *Вареныя въ густую яйца, натыканныя кедровыми ядрами съ соусомъ изъ рубленыхъ печерицъ.* Свареныя въ густую яйца охлаждаются въ холодной водѣ, вылупляются изъ скорлупы, кладутся опять въ холодную воду, и натыкаются бланшированными очищенными отъ кожи кедровыми ядрами (*), потомъ крошатся свѣжїя или сухїя печерицы, и нѣсколько прижариваются въ коровьемъ маслѣ; послѣ чего рубятся мѣлко острымъ поваренным ножемъ, и съ частью добраго соку или *кулису* въ кастрюлѣ однажды взвариваются, потомъ выливаются на яйца, выложенныя на блюдо, и такъ кушанье это будетъ готово. (*Бланшированїе* въ поваренномъ искусствѣ значитъ мясо или иную пищу въ половину спѣлости отварить. *Кулисъ* значитъ процѣженный сокъ изъ всякаго разваренннаго мяса, или изъ огородныхъ растѣнїй, также рыбъ съ частью пряностей; употребляется оный въ рагу и похлебки).

в) *Соусъ изъ печерицъ со смѣтаною.* Бланшируй очень мѣлко накрошенной петрушки, накроши луку сколько возможно дробнѣе, прижарь въ маслѣ коровьемъ;

---

(*) Въ подлинникѣ поставлены пинїи, т. е. ядра Пиринейскихъ сосновыхъ шишекъ; но какъ оныя унасъ не извѣстны, то по сходству къ онымъ поставилъ я ядра кедровыхъ орѣховъ.

емъ; а тоже особливо сдѣлай съ печерицами: сложи всѣ вмѣстѣ, облей смѣшаною и свари такъ, чтобъ сдѣлался кулисъ; потомъ подбавь не много добраго бульiона и приправь мушкатнымъ цвѣтомъ; соусъ этотъ подаютъ къ фрикандо, баранинѣ и всему тому, что на рашпарѣ жарено.

г) *Легированiе съ печерицами.* Возьми горсть печерицъ, три бѣлыя луковицы, въ золѣ испеченыя, желтки отъ двухъ вареныхъ яицъ, нѣсколько дробно скрошенаго сыраго луку, горсть тертыхъ пшеничныхъ сухарей, двѣ ложки капорсовъ: все это столки въ иготѣ (можно это стереть и въ обыкновенной поваренной ступкѣ), въ бульiонѣ (свѣтлой отваръ изъ разнаго мяса) свари, и наконецъ процѣди сквозь сито; сiю легировку или подпалку можно употреблять во многiе соусы.

д) *Рагу изъ печерицъ.* Естьли печерицы будутъ свѣжiя или сушеныя, варить оныя съ лимоннымъ сокомъ въ добромъ мясномъ соку; естьли же случатся отварныя въ уксусѣ, то лимоннаго соку класть не надобно; потомъ подлегировать ихъ малою долею муки или тертаго пшеничнаго сухаря, также и яичными желтками.

е) Довольно сихъ приведенныхъ примѣровъ о употребленiи печерицъ, и осталось вообще замѣтить лишъ то, что сухiя

и

и конфированныя печерицы служатъ приправою разныхъ рагу, мясныхъ и рыбныхъ пищъ, также и паштетовъ. Въ разсужденіи сушеныхъ печерицъ еще замѣчается, что оныя къ употребленію должно разваривать въ горячей водѣ; хорошо также въ нѣкоторые соусы мясныя и рыбныя пищи употреблять *печеричной порошекъ*, отъ чего оныя получаютъ отмѣнно пріятный вкусъ; класть этотъ порошекъ должно уже тогда, какъ кушанье снимать съ огня.

ВВ. *Заготовленіе печерицъ въ запасъ.*

Печерицы въ прокъ заготовляя, либо сушатъ, или сушеныя толкутъ въ порошекъ или конфирують.

а) *Сушеніе печерицъ* производится таковымъ образомъ: что очиствивъ оныя, взнизываютъ на нитку, и засушиваютъ, привѣсивъ въ тепломъ мѣстѣ; послѣ чего хранятъ въ ящикахъ или бумажныхъ мѣшечкахъ.

б) *Печеричной порошекъ* дѣлается изъ самыхъ маленькихъ сушеныхъ печерицъ, кои столокши мѣлко, порошекъ этотъ хранятъ въ заткнутыхъ бутылкахъ или бумажныхъ сверткахъ; употребленіе онаго показано подъ буквами ББ. въ примѣчаніи г).

в) *Конфированіе* производится по *Кальмову* извѣстію въ Англіи таковымъ образомъ: набрать самыхъ маленькихъ печерицъ, потому что оныя прочнѣе держат-

жатся, послѣ того варить ихъ въ соленой водѣ около десяти минутъ, вынуть и осушить на полотнѣ; тогда взять ренскаго уксусу, перцу и мушкатнаго цвѣту, сварить это и подбавить нѣсколько бѣлаго вина; поваривъ нѣсколько, дать сему остыть; осохшїя печерицы складть въ стеклянную банку, налить уксусомъ, вареннымъ съ означенными приправами, чтобъ всѣ покрылись, и завязавъ банку хранить къ употребленїю.

г) У насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ заготовляютъ печерицы точно такъ, какъ огурцы въ уксусѣ: очищенныя печерицы укладываютъ слоями въ банкѣ или глиняномъ горшкѣ, а между каждымъ слоемъ кладутъ тонкїй слой вишеннаго листа и укропа, также нѣсколько зеренъ перцу, и по два гвоздка гвоздики; нѣкоторыя пересыпаютъ по слоямъ не много солью; послѣ того взваривъ добраго ренскаго уксусу и остудивъ, наливаютъ на грибы, чтобъ всѣ оные покрылись; потомъ сшивъ круглую подушечку, насыпаютъ въ нее молотой горчицы въ обухъ ножа толщиною, простегиваютъ ниткою въ клѣтки, и накрываютъ оною въ горшкѣ печерицы. Сїя подушечка находясь въ уксусѣ, препятствуетъ плѣсни и сообщаетъ грибамъ прїятную остроту; наконецъ судно съ грибами обвязывается кожею

въ

въ двое и хранится въ холодномъ мѣстѣ. Еще должно напомянуть, что всякія таковымъ образомъ заготовляемыя вещи въ водѣ не обмываютъ; оныя тотчасъ втянутъ въ себя водяныя частицы, не впустятъ въ себя такъ удобно уксусу и скоро могутъ заплѣсневѣть. Таковымъ образомъ заготовляются въ банкахъ листы портулака, драгуна, цвѣты капуциновъ, огуречника и шильной травы, кои зимою мѣшаютъ въ салаты.

Б. *Груздь.*

Этотъ грибъ съ предшедшимъ имѣетъ великое сходство, и можетъ сочтенъ быть за отродіе печерицъ. Выгнутая его шляпка сверьху и снизу бѣла, а по краямъ шершава, полосата и желтовата, корень у него короткой и мохнатой; шляпка сверьху наконецъ дѣлается желтовата или темновата, зябри же или листки остаются бѣлы. Растутъ сіи грибы по рощамъ въ концѣ лѣта.

Грузди можно употреблять въ поварнѣ по подобію печерицъ.

В. *Опенки.*

Грибы сіи, описанные *въ Новомъ Зрѣлищѣ Природы* на Нѣмецкомъ языкѣ подъ именемъ *грудистыхъ листовыхъ грибовъ*, называются по Нѣмецки Dorn-Schwamm, выходятъ изъ земли въ видѣ малыхъ, круглыхъ, желтовато-темныхъ горошинъ, на довольно длинныхъ тонкихъ корешкахъ.

Опенки обыкновенно занимаютъ цѣлое мѣстечко, на таковую округу сколько занимаетъ испущенная скотиною урина, по каковой можетъ быть онѣ охотнѣе ростутъ; на таковомъ мѣстечкѣ не рѣдко можно бываетъ набрать ихъ множество, и повторять сїе много дней сряду, а особливо, когда кореньевъ ихъ изъ земли не выламывать.

При срыванїи ихъ есть уловка та, чтобъ шляпку сперьва погнуть въ одну сторону, а потомъ въ другую, отъ чего она отстанетъ отъ своего тощаго корешка; естьли же выдергивать оную съ корнемъ, остается на ней много песку и земли, которыя набиваются въ зябри и во время кушанья попадаютъ на зубы.

Когда опенка повыроститъ, шляпка ея прїемлетъ видъ тупаго кегля, величиною въ лѣсной орѣхъ; наконецъ шляпка расширяется плоско, тогда бываетъ оная обыкновенно червива.

Кожа на ней гладкая и во время влажной погоды нѣсколько сальна въ осязанїи, тогда и цвѣтъ ея отливаетъ въ темноватой; въ сухуюже погоду бываетъ оной бѣлесотеменъ, а вся она въ осязанїи какъ кожа.

Опенки по величинѣ своей содержатъ довольно много твердаго тѣла и прїятный запахъ; листки въ шляпкѣ ихъ плоски, тверды и рѣдки, такъ что оные легко перечесть можно, къ корню стекаются острѣе, отъ шляпки не отдѣляются.

ются. Появляются онѣ обыкновенно осенью, рѣдко ростутъ на выгонахъ, но болѣе по полянамъ и около рѣдко стоящихъ древесъ; по трудности въ сыскивании оныхъ, отмѣнному вкусу, и прочности въ запасѣ состоятъ онѣ въ уваженіи; *множественно появляются онѣ осенью послѣ сильнаго теплаго дождя.*

Величина, видъ и цвѣтъ шляпки ихъ подверженъ перемѣнѣ; обыкновенно шляпка бываетъ кругла, въ средоточіи возвышена или вдавлена, сверьху красновата, снизу бѣлеса съ красноватымъ корешкомъ; или шляпка бываетъ полушарикомъ и въ срединѣ нѣсколько возвышена, темножелта, снизу бѣла, съ длиннымъ блѣдножелтымъ корешкомъ; еще бываютъ опенки съ красными шляпками, а снизу обще съ корнемъ бѣлыя.

Есть еще *клѣеватыя опенки* съ шляпкою полушарикомъ, красною съ бѣлыми пятнами, снизу бѣлыя, на тонкомъ желтомъ къ низу совсѣмъ темномъ корешкѣ, кои отмѣнно пріятны запахомъ и вкусомъ. Находятся еще *малыя сѣрыя опенки*, кои называются *говорушками*, съ круглою шляпкою, снизу бѣлыя съ к е-шкомъ таковаго же цвѣта.

Бываютъ подобныя опенкамъ поганки, кои множественнѣе оныхъ ростутъ, но не трудно оныя различить по жабрямъ; оныя у поганокъ бываютъ либо очень тонки, водяны и часты, или больше

сочны и красноваты; а когда грибъ этотъ разломить, содержитъ оной въ себѣ много водяности и очень мало красноватаго тѣла. Запахъ сихъ поганокъ противенъ, и можно оныя растереть между пальцовъ.

АА. *Приготовленіе пищи изъ опенокъ.*

Поелику опенки не во всѣхъ мѣстахъ родятся изобильно, то рѣдко варятъ изъ нихъ особливыя ѣства, а употребляютъ только въ приправу другихъ пищъ, какъ-то похлебокъ, соусовъ, рагу и паштетовъ. Слѣдующія приготовленія могутъ послужить въ образецъ прочимъ.

а) *Похлебка изъ опенокъ,* potage aux mousſerons. Перемывъ грибы сіи, нѣсколько скрошить и съ прибавкою петрушки травы варить положивъ коровьяго масла, и отпускать на столъ, положивъ поджареныхъ ломтей папушника; естьли грибовъ мало и похлебка будетъ жидка, можно подбить оную яйцами.

б) Когда употреблять опенки *въ рагу*, отвариваютъ ихъ съ зеленою петрушкою и прибавкою перцу въ добромъ бульйонѣ, а потомъ легируютъ мукою или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, или яичными желтками. Употребительнѣе однако грибы перемывъ, поджарить въ маслѣ съ солью, а потомъ подавать ихъ митонировавъ съ соусомъ, въ который онѣ опредѣлены; таковымъ же образомъ можно ихъ класть въ паштеты.

в) *Каплунъ а-ла-брезъ съ опенками.* Перемывъ грибы, чтобъ песку въ нихъ не осталось, варить ихъ съ коровьимъ масломъ, чтобъ дали собственной сокъ; тогда половину грибовъ отнявъ, срубить мѣлко съ прибавкою травы петрушки; потомъ взять соку, вытопившагося изъ каплуна, въ закрытой посудѣ паренаго, положить грибы крошеные и цѣлые съ малою долею муки и мушкатнаго цвѣта и варить. Этотъ соусъ выливается на блюдо, а сверьхъ онаго кладется каплунъ. (Приготовленїе *а-ла-брезъ* значитъ паренїе въ закрытой посудѣ, отъ чего вкусъ мяса извѣстнымъ образомъ возвышается, потому что пары изъ него, такъ какъ въ открытой посудѣ, не излетаютъ.)

г) *Цыплята съ опенками и годиво.* Вымаmые грибы съ прибавкою муки или тертаго пшеничнаго сухаря, и мѣлко крошеной петрушки прижарить въ коровьемъ маслѣ. *Годиво* значитъ клюцки, изъ мяснаго фарша (рубленаго мяса) дѣлаемыя и плоско раздавливаемыя; отвариваютъ оныя въ бульонѣ, и съ прочимъ выкладываютъ на цыплятъ.

д) *Разболтанныя яйца съ опенками.* Скрошивъ грибы и обжаривъ не много въ коровьемъ маслѣ, разболтать въ горшкѣ яицъ, развести прибавкою смѣтаны и вылить къ грибамъ; вымѣшавъ ихъ во время варенїя, выложить на блюдо, и

сверьху посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ; можно таковымъ же образомъ готовить и *печерицы*.

*ББ. О сохраненiи опенокъ въ прокъ.*

Опенки сушатъ въ прохладномъ покоѣ на солнцѣ и въ бумажныхъ мѣшечкахъ хранятъ ко употребленiю.

Можно же изъ сухихъ опенокъ дѣлать порошекъ такъ какъ изъ печерицъ къ подправленiю соусовъ; кладется же этотъ порошекъ въ извѣстный *порошекъ соусной*, употребляемый поварами съ великою пользою зимою. Надѣюсь многимъ изъ Читательницъ угодить, сообщивъ о составленiи онаго въ запасъ слѣдующее:

1) Самыхъ сухихъ печерицъ 24 золотника; 2) трюфелей, неимѣющихъ затлаго запаху 12 золотниковъ; 3) опенокъ 12 золотниковъ; 4) тмину или тимiану 12 золотниковъ; 5) эстрагону 9 золотниковъ, бѣлаго перцу 3 золотника; 6) инбирю 3 золотника; 7) мушкатнаго цвѣта 3 золотника; 8) кардамону полтора золотника; 9) кишницы 3 золотника; 10) гвоздики 3 золотника.

Всѣ эти вещи столочь въ иготѣ сколько возможно мѣльче, потомъ всыпать въ бутылку, тщательно высушенную, заткнуть плотно пробкою и содержать въ сухомъ мѣстѣ; во многихъ домахъ довольно будетъ и четвертой доли порошка сего заготовить для продовольствованiя себя чрезъ шесть мѣсяцевъ.

Г. *Масленикъ.*

Называется этотъ грибъ по Нѣмецки Pfiffer=Ling, также Eyer=Schwamm, а въ среднемъ Маркѣ Брандебургскомъ, гдѣ ростетъ множественно по боромъ, называютъ его Geeler=Ling, ибо отъ всѣхъ прочихъ грибовъ отличается своимъ желтымъ яичному желтку уподобляющимся цвѣтомъ. Естьли лѣто будетъ мочливо, ростутъ сіи грибы во все лѣто въ лѣсахъ большихъ подъ тѣнью древесною какъ единично, такъ и кучами; въ *Августѣ и Сентябрѣ бываетъ оныхъ множественнѣе.*

Видъ гриба сего подверженъ многой перемѣнѣ: сначала выходитъ онъ кругловатою, потомъ окатистою, не рѣдко лейкѣ подобною и по краямъ разнообразно надрѣзанною и завороченною шляпкою, котораго частые и вѣтвистые листки отъ тѣла шляпы не отдѣлены, но сростаясь, подобно какъ у чернаго гриба, соединяются съ оною купно съ корнемъ круглымъ, которой къ низу толще, и кольца не имѣютъ; отличается этотъ грибъ отъ прочихъ желтиною своею подъ шляпкою. Г. Надворный Совѣтникъ *Гледитшъ* въ Берлинѣ поставляетъ этотъ грибъ въ числѣ подозрительныхъ, потому что оной не бывъ по надлежащему изготовленъ, легко можетъ рѣзъ въ животѣ и поносъ приключить, какъ то самъ онъ испыталъ; между тѣмъ сіи грибы къ Брандебургіи

составляютъ обыкновенную пищу простаго народа.

АА. *Приготовленіе пищи изъ маслениковъ.*

Масленики подобно предшедшимъ грибамъ употребляются въ приправу разнаго кушанья; готовятъ же и изъ однихъ оныхъ пищу какъ изъ свѣжихъ, такъ и сухихъ.

а) Обыкновенное приготовленіе оныхъ вареніе въ уксусѣ съ крошенымъ лукомъ и перцомъ, также ветчиною, жеребейками нарѣзанною; соусъ огущаютъ подбивкою муки или тертаго пшеничнаго сухаря.

б) Изрубить грибы мѣлко, подбавить коровьяго масла, соли, уксусу, крошеной травы петрушки, и упарить оные въ собственномъ ихъ соку.

в) Очищенные и перемытые масленики почти до спѣлости уварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и еще перерубить; между тѣмъ въ черепнѣ приставить на угольной жаръ масла коровьяго, положить въ него грибы, прижарить инбиремъ и перцомъ, и положивъ горсть травы петрушечной варить; прежде того разболтать два яичныхъ желтка съ прибавкою отвару изъ сихъ грибовъ, смѣшать, и положивъ въ грибы, докончить вареніе, остерегаясь, чтобъ не выбило вонъ.

ББ. *О запасаніи маслениковъ въ прокъ.*

Гдѣ грибовъ сихъ родится много, отчасти оные сушатъ какъ печерицы, частью же готовятъ въ уксусѣ подобно рыжикамъ, о чемъ ниже говорено будетъ.

Д. *Рыжики.*

Грибовъ сихъ родится множество въ краснолѣсьѣ, а особливо, гдѣ трава боровикъ ростетъ, *подъ осень*; имѣетъ грибъ этотъ короткой толстой корешокъ, и полушару образную, въ срединѣ вдавленную, а по краямъ выгнутую шляпку; корень его почасту бываетъ столько коротокъ, что едва изъ земли виденъ, а цвѣтъ шляпки иногда кирпичнаго цвѣта, или краснѣе, но всегда бѣлесѣе, нежели жабри или листки, подъ шляпкою находящіеся.

*Легко узнать его по шефрано-желтому соку, изъ поврежденныхъ листковъ истекающему.*

Есть и *ядовитые рыжики*, кои видомъ сходны къ употребительнымъ въ пищу, но не трудно различить ихъ по цвѣту. Таковой рыжикъ описываетъ Г. *Гледитшъ* съ круглою свѣтло кирпичнаго цвѣта къ краямъ мохнатою и выгнутою шляпкою, которая снизу обще съ высокимъ своимъ корешкомъ бѣла; таковые грибы въ особливости ростутъ на коркахъ березы, имѣютъ очень острой вкусъ, и производятъ рѣзъ въ животѣ съ поносомъ.

Большой густотемнаго цвѣта рыжикъ, коего шляпка снабжена вдавленымъ вихремъ и вверьхъ завороченымъ краемъ, впрочемъ же обведена различно перемѣняющимися, иногда блѣднѣе, иногда темнѣе, кружками кирпичнаго цвѣта, а снизу обще съ корнемъ совсѣмъ бѣла. Въ Богеміи называютъ оную Gift-Hirschling, т. е. ядовитой лосевикъ.

АА. *Приготовленіе пищи изъ рыжиковъ.*

Этотъ грибъ Г. *Линней* по справедливости называетъ agaricus deliciosus, т. е. вкуснѣйшій грибъ по его отмѣнно хорошему вкусу, по опенкахъ считаютъ его самымъ здоровымъ; потому что тѣло его ломко, а потому въ желудкѣ удобнѣе другихъ грибовъ варится, кои всѣ больше или меньше бываютъ вязки или кожуристы, слѣдственно неудобоваримы. Тѣ изъ лакомцевъ, кои охотно наѣдаются до сыта одними грибами, безопаснѣе могутъ ѣсть рыжики, остерегаясь только ядовитыхъ; употребляютъ ихъ въ пищу отчасти свѣжіе, отчасти же въ уксусѣ приготовленные; равнымъ образомъ и просто сушеные.

a) Охотники до сихъ грибовъ лучше всего ѣдятъ ихъ *жареные*; по очищеніи поджариваютъ ихъ въ сковородѣ на угляхъ съ масломъ коровьимъ и солью, но такъ, чтобъ не тверды, а мягки на столъ поданы были. Нѣкоторыя подбавляютъ къ сему очень мало перцу,

или

или крошеной травы петрушки съ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

б) Жарятъ ихъ еще слѣдующимъ образомъ: по обрѣзанїи корешковъ и очищенїи краевъ и по вымытїи кладутъ ихъ на рашпаръ; когда они на ономъ надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ повысохнутъ, помазываютъ ихъ коровьимъ масломъ, посыпаютъ солью; послѣ чего въ поджареномъ маслѣ въ черепнѣ дожариваются, а посылая на столъ, посыпаются нѣсколько перцомъ.

в) Грибы сїи подобно печерицамъ приготовляются иными образами по сказанному о печерицахъ и масленикахъ, какъ кому на вкусъ покажется.

ББ. *О заготовленїи рыжиковъ въ запасъ.*

Выше сказано уже, что грибы сїи однимъ сушенїемъ въ прокъ запасать можно; сушенїе это лучше всего производить на солнцѣ и открытомъ воздухѣ, взнизавъ очищенные грибы на нитку.

Въ домахъ средственнаго состоянїя очень употребительно слѣдующее средство заготовленїя рыжиковъ:

Очищенные грибы засушить на рашпарѣ надъ углями; потомъ въ стеклянную банку, въ которой быть рыжикамъ, положить на дно цѣлкомъ пряностей, на примѣръ гвоздики и перцу съ двумя листами лавровыми, тогда положить два слоя грибовъ съ прибавкою лимонной корки, и по вышеписанному поступать, пока

вся

вся банка будетъ наполнена; между тѣмъ взварить добраго ренскаго уксусу, и охолодивъ вылить на грибы, банку завязать и такъ оставить на нѣсколько времени. Когда примѣчено будетъ, что грибы имѣютъ наклонность къ плѣснѣ, растопить сала, и выливъ сверьху, завязать банку; послѣ чего рыжики будутъ стоять прочно; таковымъ образомъ можно заготовлять и печерицы.

Е. *Бѣлянка.*

Бѣлянка имѣетъ длинной корешокъ и плоскую шляпку по срединѣ со углубленiемъ, которой мяснаго цвѣта, или желтовато-темнаго; жабри бѣлесѣе; легко узнать этотъ грибъ по бѣлому сладкому молоку, неимѣющему въ себѣ остроты; онъ гнiетъ не скоро, но твердъ; въ *пищу годенъ, пока еще молодъ.*

Ж. *Подорѣшникъ.*

Этотъ земляной грибъ по наружному виду много сходствуетъ къ печерицѣ и снизу бѣлъ; синеватый его корешокъ покрытъ пухомъ ржаваго цвѣта, и внизу булавистъ; шляпка его щербиновата и снабжена фiолетовымъ мохнатымъ окрайкомъ; этотъ въ пищу употребляемый грибъ ростетъ подъ лещиновыми кустами.

З. *Волжанка.*

Имѣетъ плосковато-круглую и по концамъ полосатую шляпку, у которой толстой корень снабженъ очень широкимъ кольцомъ. Къ сему грибу сходствуетъ еще грибъ

грибъ инаго рода, но которой цвѣтомъ бываетъ темнѣе, также блѣдножелтой или розовой, имѣетъ плосковато-круглую шляпку, испещренную бѣлыми пятнами, и пустой колѣнчатой корешекъ съ булавистымъ низомъ.

И. *Сыроѣги.*

Сыроѣги раздѣляются на нѣсколько отродій, въ число которыхъ надлежатъ *волуи*; имѣютъ шляпку разнаго цвѣта: блѣдножелтую, иногда алую, иногда синевато-красную, низъ бѣлой жабристой, вообще кропки, вкусны и здоровы.

І. *Черной грибъ, коровикъ, каменной грибъ.*

Подъ названіемъ *чернаго гриба* разумѣются многія отродія. *Коровики* инако называются *боровиками*, и перьвое названіе получили отъ того, что коровы ихъ ѣдятъ. *Каменными* грибами называются тѣ, у которыхъ тѣло нѣсколько ломко, и сіи прочимъ предпочитаются; вообще сіи грибы меньше уважаются прежде описанныхъ грибовъ.

Черные грибы или просто называемые грибы отличаются отъ жабристыхъ грибовъ тѣмъ, что внизу подъ шляпкою разрѣзанныхъ листиковъ не имѣютъ, но состоятъ изъ маленькихъ трубочекъ, непосредственно одна къ другой примыкающихъ, и можно оныя усмотрѣть, когда грибъ будетъ разломленъ.

Поелику по вышесказанному черныхъ грибовъ есть разные въ пищу употребляемые

емые роды, то *лучшими изъ нихъ должно считать растущіе круглымъ шарикомъ, имѣющіе мясистой корешокъ, которой вкуснѣе самой шляпки.*

Низъ трубочекъ и отломъ бѣлъ съ малою зеленожелтостію; поверьхность гриба во осязаніи какъ сухая кожа и цвѣту чернотемнаго. *Тѣло* сихъ грибовъ *бѣло и запаху пріятнаго; они растутъ въ тѣнистыхъ дубровахъ подъ осень въ довольномъ множествѣ.*

Съ сими употребляемыми въ пищу грибами растутъ подобные имъ, но вредные. Вообще отличаются они тѣмъ, что поверьхность шляпки ихъ темнѣе и сальна во осязаніи; трубочки ихъ желтаго цвѣта, да и запаху подозрительнаго и противнаго.

Еще родъ черныхъ грибовъ, въ пищу употребляемый, называется *осиновикъ*, имѣетъ верьхъ шляпки кирпичнаго цвѣта.

АА. *Приготовленіе сихъ грибовъ въ пищу.*

Хотя черные грибы у насъ меньше уважаются, нежели грибы жабристые, но есть много до нихъ охотниковъ какъ до сушеныхъ, такъ и свѣжихъ; варятъ ихъ одни и кладутъ въ другія пищи.

а) Свѣжіе очиствъ крошатъ, жарятъ въ сковородѣ на угляхъ, а потомъ приправляютъ инбиремъ и масломъ коровьимъ; позапекши ихъ на сковородѣ, готовятъ ихъ еще и такъ: поджаривъ въ кастрю-

лѣ

лѣ масла коровьяго, кладутъ въ него грибы, и поджаривъ, посыпаютъ рубленою петрушкою, инбиремъ и перцомъ.

б) Сухїе грибы размачиваютъ, потомъ отвариваютъ и складываютъ въ черепню, наливаютъ мяснымъ отваромъ и уксусомъ, накрывъ, упариваютъ на угольномъ жару, приправляютъ инбиремъ, и легируютъ до темна подожженою мукою.

в) Свѣжїе грибы варятъ подобїемъ похлебки: вопервыхъ очистить грибы и съ корней мохнатость, потомъ обжарить въ маслѣ, варить въ мясномъ отварѣ, положить петрушки, и подавать съ митонированнымъ папушникомъ; можно похлебку сїю легировать яйцами.

г) *Грибы съ говядиною* готовятъ такимъ образомъ: очистивъ грибы, обжариваютъ нѣсколько въ маслѣ коровьемъ, посыпаютъ не много мукою, и сваривъ потомъ въ добромъ мясномъ отварѣ съ крошеною петрушкою, соединяютъ къ нимъ мясо особливо свареное.

д) *Рагу изъ черныхъ грибовъ.* Очищенные грибы подобїемъ соуса варятъ съ масломъ коровьимъ или съ ветчиннымъ саломъ, приправляютъ какою угодно пряностїю, а потомъ легируютъ мукою или тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, или яичными желтками.

ББ. *Заготовленїе сихъ грибовъ въ прокъ.*

Должно собирать грибы сїи молодые, пока еще не завелись въ нихъ черви, трубо-

бочки отъ твердаго тѣла отдѣляютъ, кожу съ шляпокъ и корешковъ очищаютъ, взнизываютъ на нитку и сушатъ на солнцѣ; послѣ того въ сухомъ мѣстѣ въ закрытыхъ ящикахъ могутъ они лежать цѣлой годъ, и отчасти готовимы быть по вышеписанному, но большею частью употребляемы въ приправы кушанья по подобїю трюфелей и сморчковъ.

К. *Ивишенья.*

Грибы сїи отличаются отъ прочихъ грибныхъ родовъ своею неправильною, складки имѣющею, островатою, сверьху какъ и снизу гладкою шляпкою; замѣчаются изъ нихъ два слѣдующихъ рода:

1) *Ивишенья съ корешкомъ.* Оные подобны шапкѣ Католицкихъ Епископовъ, отъ чего и названїе Нѣмецкое Bischofs-Mütze, имѣютъ; нѣкоторые называютъ ихъ *сморчковыми грибами.* Ростутъ на гнилыхъ колодахъ, въ пищу употребляются свѣжїе и сушеные, но вкусомъ сморчковъ несравненно хуже, съ коими одинако идутъ въ поваренное употребленїе, для чего и повторять объ этомъ не нужно.

2) *Ивишенья безъ корешковъ.* Растутъ обыкновенно на еляхъ и соснахъ; употребляются подобно сморчкамъ въ пищу свѣжїя и сушеныя.

Л. *Сморчки.*

Подъ симъ названїемъ разумѣются грибы, имѣющїе верьхъ шляпки сморщенный сѣткообразно, а низъ равной и гладкой; по

по сему признаку отличаются они отъ ившеньевъ, у которыхъ верьхъ и низъ гладокъ.

*Линней* полагаетъ сморчковъ два рода, а *Гледитшъ* раздѣлилъ оные на четыре. Главное различїе состоитъ въ томъ, что сїи грибы либо сначала окружаются особливою опокою, изъ которой какъ бы изъ яйца вылѣзаютъ, и на корешкѣ своемъ остатокъ оной показываютъ, кои, послѣдуя *Новому Зрѣлищу Природы* (на Нѣмецкомъ языкѣ), можно назвать *сморчками въ капорѣ*, или безъ этой опоки выходятъ, а потому корешокъ голой имѣютъ, и могутъ названы быть *голыми сморчками*.

Сморчковъ въ капорѣ находится два рода, которыхъ въ пищу не употребляютъ.

1) *Сморчокъ въ капорѣ съ сомкнутою шляпкою, ядовитой грибъ, трюфель сверьхземной*. Находятъ сїи грибы въ особливости въ борахъ въ Августѣ и Сентябрѣ послѣ сильныхъ дождей, и надлежатъ они въ число ядовитыхъ или по крайней мѣрѣ подозрительныхъ грибовъ. Егери собираютъ ихъ либо молодые еще въ капорѣ или яйцѣ ихъ, или когда изъ онаго вылупятся, и сушатъ къ суевѣрному употребленїю; чаютъ оными скотовъ обоихъ половъ понудить къ совокупленїю, а особливо когда грибы сїи будутъ собраны выросшїе совсѣмъ и вонять начавшїе; но замѣчено, что жаръ въ ско-

тахъ возбуждаютъ они продолжительный и вредный, коровы отъ того выкидываютъ и худѣютъ. Другїе чаютъ излечать оными судорогу; наружно иные лечатъ оными куриную слѣпоту, прикладывая къ глазамъ; но безопаснѣе не дѣлать изъ нихъ никакого употребленїя.

2) *Сморчокъ въ капорѣ съ отверзтою шляпкою*, или *коего шляпка снабжена вверьху пупкообразнымъ отверзтїемъ*. Въ Iюлѣ и Августѣ находятъ этотъ грибъ единично и изрѣдка въ лѣсахъ; легко оный узнать по его вонючему запаху. Егери и пастухи собираютъ ихъ еще въ яйцѣ ихъ замкнутые, завертываютъ въ ветошку, коптятъ, или на открытомъ воздухѣ исподоволь засушиваютъ, давая оной скотамъ къ возбужденїю похоти, даже и людямъ четверть гриба, въ порошекъ столченаго; но должно объономъ разумѣть то же, что и о вышеписанномъ, отнюдъ не употреблять въ пищу.

*Голой сморчокъ, съѣдомой сморчокъ*, раздѣляется по состоянїю своей шляпки на два рода; край шляпки его бываетъ либо отъ корешка отдѣленъ, или присоединенъ къ оному, и какъ бы приросшїй.

а) *Голой сморчокъ съ отверзтою шляпкою*, или *крупной сморчокъ съ островерьхою внизу отверзтою шляпкою на пустомъ внутри корешкѣ*; *обыкновенной сморчокъ*. Ohren-Morchel, Maurachen. Этотъ грибъ отъ нижеслѣдующаго рода гла-

главнѣйше отличается отверзтою внизу шляпкою; есть отродїе онаго съ желтоватотемною коротькою и внизу отверзтою шляпкою, на длинномъ и пустомъ внутри корешкѣ; называется оное *глухїе сморчки.*

6) *Голой сморчокъ съ сомкнутою шляпкою, островерьхой сморчокъ.* Этотъ родъ лучше уважается предшедшаго и покупается дороже.

Сморчки ростутъ *въ весеннїе мѣсяцы*, иногда осенью послѣ умѣреннаго дождя въ сухихъ лѣсахъ, садахъ и нагорныхъ лугахъ. Въ нашихъ мѣстахъ сїи сморчки находятъ на облугахъ, а особливо по капустнымъ огородамъ.

Г. *Гледитшъ* описываетъ шесть родовъ сихъ островерьхихъ сморчковъ; всѣ они имѣютъ очень толстой и пустой черешокъ, и внизу, гдѣ оный какъ бы въ корень превращается, видимо на немъ съ наружности пять или шесть скважинъ, идущихъ въ пустоту черешка; отродїя же слѣдующїя: 1) длинной бѣлокрасноватой островерьхой сморчокъ; 2) длинной темножелтой островерьхой сморчокъ; 3) длинной какъ снѣгъ бѣлой островерьхой сморчокъ на тонкомъ черешкѣ; 4) островерьхой сморчокъ съ дубинчатою и продолговатыя клѣтки имѣющею шляпкою на самомъ короткомъ черешкѣ; 5) круглой сморчокъ на весьма коротькомъ черешкѣ; и 6) самой

малой сморчокъ шарикомъ почти безъ черешка.

АА. *Приготовленіе пищи изъ сморчковъ.*

Сморчки употребляютъ въ пищу свѣжіе и сушеные; изъ перьвыхъ готовятся особливыя блюда, послѣдніе же идутъ большею частью въ приправу разныхъ суповъ, соусовъ, рагу и паштетовъ.

а) *Кушанье изъ однихъ свѣжихъ сморчковъ.* Обрѣжь у грибовъ корешки, перемой ихъ до нѣсколька разъ тщательно, чтобъ песку или земли въ нихъ не осталось, положи съ масломъ коровьимъ въ черепню или кастрюлю цѣлкомъ или скрошивъ, положи къ нимъ инбирю, мушкатнаго цвѣта, мяснаго отвару и тертаго пшеничнаго сухаря,увари до мягкости. Нѣкоторыя поступаютъ въ этомъ короче, варивъ сморчки просто въ говяжьемъ отварѣ, и только приправивъ дробно скрошеною петрушкою и мушкатнымъ орѣшкомъ.

б) *Свѣжіе сморчки съ смѣтаною;* по изрубленіи оныхъ ножемъ очень мѣлко положить въ черепню, и подливъ смѣтаны довольно, приставить на угольной жаръ, а приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, инбиремъ и перцомъ; потомъ разбить въ горшечкѣ два яичныхъ желтка, отлей туда же смѣтаны горячей изъ сморчковъ и мѣшай на огнѣ, чтобы не сбило; между тѣмъ положи въ сморчки кусокъ коровьяго масла, вылей туда же смѣ-

смѣтану съ яйцами ко огущенїю этой пищи, и подавай на столъ.

в) *Жареные сморчки.* Перемой сморчки въ нѣсколькихъ водахъ и отвари въ водѣ съ солью, изруби часть оныхъ мѣлко, подбавь пшеничной муки, или также не много рубленой и въ маслѣ коровьемъ поджареной травы петрушки, приправавь перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ и подбей яйцами; естьли будетъ густо, можно подлить мяснаго отвару, и естьли угодно рубленые сморчки вмѣстѣ съ мукою поджарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ отобравъ крупныхъ сморчковъ островерьхихъ, начини рублеными, взоткни на спички, и окунувъ въ масло, зажарь на рашпарѣ; послѣ чего можно ихъ подавать сухїе, или съ слѣдующимъ масляным соусомъ; положи жареные сморчки въ кастрюлю или черепню, подлей добраго мяснаго отвару, приправь перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положи не много масла коровьяго и повари нѣсколько, а напослѣдокъ прибавь еще масла, но такъ чтобъ соусъ былъ густоватъ; можно же и обыкновенныхъ большихъ сморчковъ съ петрушкою изрубивъ мѣлко, сдѣлать изъ нихъ съ яйцами и поджаренымъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ начинку.

г) *Разболтанныя яйца съ свѣжими сморчками.* Отборныхъ и перемытыхъ сморч-

ковъ изрубить мѣлко, и не много обжарить; потомъ въ горшкѣ разболтать яицъ, развести жидко смѣтаною и вылить къ сморчкамъ; сваривъ на угольномъ жару, мѣшая, подавать, посыпавъ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

д) *Жареной заяцъ съ кислою капустою, сморчками и устрицами.* Зайца по обыкновенію нашпиковавъ. Зажарить, кислую обыкновенную капусту особливо сварить, а наконецъ положивъ въ нее сморчковъ, устрицъ и нѣсколько свѣжей смѣтаны, еще взварить. Можно подавать капусту, выложивъ на блюдо, а сверьхъ оной положивъ зайца, или зажаренаго зайца въ двухъ мѣстахъ надрѣзавъ, взварить не много съ капустою, и такъ на столъ подавать; можно таковымъ же образомъ поступить съ остатками жаренаго зайца, естьли почки скушали, а задъ останется. Съ жаренымъ гусемъ или уткою можно поступать таковымъ же образомъ; равномѣрно съ остаткомъ окорока домовой или дикой свиньи.

ББ. *Запасаніе сморчковъ въ прокъ.*

Обыкновеннѣйшее средство къ запасанію сморчковъ, взнизываніе оныхъ на нитку и сушеніе на солнцѣ и воздухѣ, послѣ чего хранятъ оные въ ящикахъ, мѣшечкахъ и бумажныхъ сверткахъ; можно готовить ихъ въ уксусѣ по подобію печерицъ, но оные очень крошатся въ разсу-

суждении ломкости своего тѣла въ свѣжемъ состоянiи.

Изъ сушеныхъ островерьхихъ сморчковъ дѣлаютъ *порошекъ*, подобно какъ изъ печерицъ, очень способный въ соусѣ, для порошка сего предпочитаютъ островерьхiе сморчки для того, что въ нихъ запахъ имѣетъ прiятнѣйшую пряность.

*М. Клинообразной грибъ.*

Нѣмецкiя названiя оному Keul-Schwamm, Händling, Bocksbart и Rehling. Въ породѣ клинообразныхъ грибовъ разумѣетъ *Линней* грибы, имѣющiе складъ продолговатой и поверьхность гладкую, или у которыхъ вся поверьхность покрыта пыловатымъ порошкомъ; конецъ сего гриба можетъ быть тупой, и острой, также и на вѣтви раздѣленной. Къ поваренному употребленiю замѣчается одинъ только родъ, который въ *Новомъ Зрѣлище Природы* на Нѣмецкомъ языкѣ названъ *многовѣтвистый клинообразный грибъ*.

Состоитъ оный изъ тѣла многообразно раздѣленнаго, которое раздѣляется на многiя неравныя острыя вѣтви. Находятъ этотъ грибъ *лѣтомъ и осенью* въ лѣсахъ и по выгонамъ; бываетъ онъ обыкновенно желтъ, иногда бѣлъ, временемъ же имѣетъ концы свои пурпуроваго цвѣта. Г. *Гледитшъ* описываетъ одиннадцать онаго отродiй, кои различаются отчасти цвѣтомъ, отчасти же видомъ; есть изъ нихъ нѣкоторые съ раз-

рѣзными концами, также на подобіе гребня. Въ пищу употребляютъ только желтые и красноватые; прочія отродія его ядовиты, ибо производятъ жестокую рвоту съ другими припадками.

Грибовъ сихъ для того не запасаютъ въ прокъ, что попадаются они изрѣдка, а ѣдятъ ихъ свѣжіе, готовятъ же подобно сморчкамъ, которымъ отъ иныхъ предпочитаются.

Н. *Трюфели, оленьи грибы.*

Настоящій трюфель (такъ названный въ отличіе того, что поганые сморчки называются ненастоящими трюфелями), ростетъ подъ землею, и не должно онаго за одно считать съ трюфелями сверьхземными, каковые упомянуты въ числѣ сморчковъ подъ буквою Л. въ No 1 и 2. Господинъ *Гледитшъ* раздѣляетъ трюфели на три рода, какъ то:

1) *Бѣлой трюфель, имѣющій шарообразное, подземное, плотное, шершавое и безъ черешка яблоко съ крупными сѣменохранилищами.*

Находятъ сіи трюфели въ лѣсахъ на таковыхъ мѣстахъ, гдѣ земля тучна, и они лежатъ обыкновенно глубоко въ землѣ; видъ оныхъ шарообразенъ, величина съ грецкой орѣхъ, корка бѣла и усажена нѣсколькими бугорками; внутреннее существо плотно и твердо, состоитъ оное какъ бы изъ пузырьковъ крупныхъ, содержащихъ въ себѣ каждый по опредѣ-

дѣленному числу сѣмячекъ, чѣмъ этотъ родъ и отличается отъ всѣхъ шарообразныхъ грибовъ; запахъ ихъ силенъ, который понуждаетъ такъ называемыхъ трюфельныхъ собакъ ихъ сыскивать и выкапывать.

2) *Оленїй трюфель* или *оленья похоть подземная*, который впрочемъ можно назвать *подземной желтоватой шарообразной грибъ*. Оной лежитъ въ землѣ иногда глубоко, иногда мѣлко; толстая его корка какъ бы усажена маленькими зернами, и по созрѣнїи въ разныхъ мѣстахъ отверзается; запахъ его привлекаетъ оленей, лосей, свиней и зайцевъ охотно искать и изъ земли выкапывать.

3) *Свиной трюфель*, называемой инако *земляной кормъ*, или *ненастоящая оленья похоть*. Можно оной сообразуясь Новому Зрѣлищу Природы на Нѣмецкомъ языкѣ назвать *подземной продолговатой и гладкой шарообразной грибъ*. Оной содержитъ въ себѣ похотливой запахъ, находится обыкновенно глубоко въ землѣ, почасту яйцеобразно продолговатой его видъ перемѣняется въ сердцеобразный и треугольный, а желтоватой цвѣтъ въ темный. Дикїя свиньи охотно сыскиваютъ сїи грибы, спѣлые, мягкїе и меньше пахучїе оставляютъ, а ѣдятъ неспѣлые, твердые и вонючїе.

Оба послѣдніе рода находятъ большею частью *на сухихъ и песчаныхъ мѣстахъ въ лѣсахъ, гдѣ подрости лѣсу не часты, и дождь свободно проникать можетъ, больше около деревъ.*

По различію возрасту своего трюфели сіи разнообразно перемѣняются, а особливо въ цвѣтѣ краски своей, почему родовъ ихъ не во всякое время въ точности показать и опредѣлить можно. *Весенніе трюфели бываютъ нѣжнѣе осеннихъ, но послѣдніе считаютъ лучшими.*

Хотя же и есть сіи перемѣны, но для узнанія доброты трюфелей должно смотрѣть на цвѣтъ ихъ, а именно: лучшіе бываютъ съ наружности черны, кожа ихъ наполнена глубокими трещинами и желвачками, тѣло внутри бѣловато, а запахъ сходный къ чесноку; таковые въ Италіи считаются лучшими.

Средственный родъ оныхъ, которой и у насъ родится, также съ наружности черенъ и шароховатъ, тѣло же внутри темновато, а иногда пѣго, подобно мушкатному орѣшку.

Бѣлые и бѣлесокрасноватые и больше гладкіе имѣютъ тѣло непріятное, и совсѣмъ не уважаются.

Крупные трюфели не рѣдко бываютъ съ грецкой орѣхъ, почасту меньше, а гдѣ по настоящему ростутъ, достигаютъ вѣсу полуфунта и свыше.

По-

Поелику трюфели ростутъ подъ землею, и съ наружности нѣтъ никакого признака, гдѣ они находятся, содержатъ для сысканія ихъ пріученыхъ свиней и собакъ, кои легко оные сыскиваютъ. Свиньи охотно ихъ роютъ, и пастухамъ стоитъ лишъ къ собранію трюфелей отогнать свиней отъ того мѣста, гдѣ онѣ рыть начнутъ. Въ Италіи употребляютъ къ сему свиней самокъ, которымъ смыкаютъ рыло желѣзнымъ кольцомъ, чтобъ онѣ, хотя бы трюфели выкапывали, но съѣдать не могли. Трюфели бываютъ подвержены червоточинѣ; червь, на нихъ нападающій, бѣлъ, и превращается въ синюю муху, Когда на землѣ примѣчены будутъ таковыя мухи, считаютъ то за признакъ находящихся въ томъ мѣстѣ трюфелей, кои никогда не ростутъ по одиначкѣ, но по нѣскольку вмѣстѣ.

Трюфели имѣютъ въ себѣ сильный, похотливый, противный, къ station уринѣ сходный запахъ, которой въ одномъ родѣ сильнѣе бываетъ, нежели въ другомъ; перьвой и второй родъ, какъ уже сказано, преимущественно уважается.

АА. *Приготовленіе пищи изъ трюфелей и запасаніе оныхъ въ прокъ.*

Трюфели очень уважаются и за лакомую пищу считаются во Франціи, Италіи, Нѣмецкой землѣ, а притомъ и за искуственное средство къ возбужденію на роскошъ; варятъ ихъ либо

бо свѣжїе, или употребляютъ суженые въ похлебки, рагу, паштеты, и сему подобныя пищи.

а) *Баранина съ трюфелями.* Молодую баранину должно изрубить въ куски желаемой величины, оные вымыть и бланшировать; потомъ по размѣру положить доброй до темна поджареной муки, луку и лавроваго листа, послѣ баранину нѣсколько пропарить; послѣ наливъ кипящей воды, положивъ соли и пучокъ душистыхъ травъ, варить; когда мясо почти уварится, положить размоченные трюфели и доварить, чтобъ жижа повыкипѣла.

б) *Рагу изъ трюфелей.* Взявъ свѣжихъ трюфелей, перемой въ тепловатой водѣ, вычисти щеткою, чтобъ земли и песку не осталось, облупи и митонируй въ добромъ мясномъ соку; можно же оные печь въ золѣ, и либо цѣлкомъ или изрѣзанные употреблять въ соусы; кожу ихъ изрубивъ мѣлко, обжариваютъ въ маслѣ, и также въ соусы кладутъ; впрочемъ варятъ трюфели и въ красномъ винѣ и подаютъ цѣлые. Италїанцы охотники до трюфелей печеныхъ въ золѣ горячей, и ѣдятъ оные, облупивъ, съ перцомъ, солью и деревяннымъ масломъ.

*Всеобщїя замѣчанїя о грибахъ.*

Довольно сего для Читательницъ моихъ какъ грибы различать, готовить и хранить.

Гла-

Главнѣйшее обстоятельство относится къ тому, чтобъ каждая осторожная Хозяйка грибы, употребляемые въ пищу, по ихъ признакамъ въ точности различить могла, и отнюдъ бы на другихъ въ этомъ не полагалась, ктобъ у ней грибы отбиралъ, покупалъ, или бы готовилъ безъ ея надзиранія. Хозяйкѣ по крайней мѣрѣ должно людей своихъ знать, и заключать потому, можно ли имъ повѣрить свое и домашнихъ своихъ здоровье, тѣло и жизнь, дабы одно блюдо не было послѣднимъ въ жизни, чему по днесь еще иногда видимъ мы различные печальные примѣры.

Не довольно, чтобъ ядовитые грибы узнавать, и оные ошибкою не употребить въ поварнѣ, до осторожности относится, чтобъ собирать и употреблять оные въ ту токмо пору, когда имѣютъ они совершенную свою доброту, какъ оная въ предшедшемъ наставленіи показана. Когда главнѣйше исключить сморчки и трюфели, изъ коихъ послѣдніе весною, пока еще молоды, совсѣмъ не уважаются, а осенью уже, когда учинятся съ наружности очень черны, а внутри мармированны, состоятъ во уваженіи, то можно всѣ въ пищу употребляемые грибы считать въ молодости или такъ сказать въ дѣтствѣ ихъ безвредными, въ старости же вредными.

Ста-

Старость перемѣняетъ доброе свойство съѣдомыхъ грибовъ; кои снизу имѣютъ жабри, и напослѣдокъ превращаетъ въ вонючую и черную жижу или студень. Должно однако исключить нѣкоторые жабристые грибы, черешки подъ собою имѣющїе, кои еще только изъ земли выходивъ, студень таковую оказываютъ, которая со временемъ совсѣмъ пропадаетъ, и таковые грибы, уже нѣсколько позасохшїе, можно безъ вреда ѣсть.

Перемѣна цвѣта можетъ также служить руководителемъ; на примѣръ: жабри или листки печерицъ бываютъ сначала бѣлы, потомъ красноваты, а напослѣдокъ черны, какъ то случается съ большею частью жабристыхъ грибовъ; тогда всѣ животныя оныхъ не трогаютъ. Жабристые же грибы, рыжиками называемые, въ молодости своей содержатъ шафраннаго цвѣта сокъ, а въ старости получаютъ на себѣ зеленоватость.

Хотя же бы набраны были и совсѣмъ невредные грибы, но особы средственнаго состоянїя не должны изъ нихъ однихъ готовить для себя особливаго блюда, изъ каковыхъ нѣкоторые прежде описаны; должно оные оставить рабочимъ людямъ, но и оные временемъ отъ того страждутъ. Когда же наши лакомцы пожелаютъ воспользоваться годовымъ временемъ, должно имъ по крайней мѣрѣ грибы варить въ кислыхъ сокахъ и притомъ

ѣсть

ѣсть оныхъ крайне умѣренно; что единожды прошло имъ безъ худыхъ слѣдствій, можетъ по состоянію годоваго времени или въ разсужденіи большой перемѣны въ тѣлѣ навлечь вредъ. Я не могу пропустить, не упомянувъ здѣсь того; чему учитъ Діэтика по содержанію *Новаго Зрѣлища Природы* на Нѣмецкомъ языкѣ.

Даже безвредные грибы въ разсужденіи своей вязкой флегмы очень трудны къ варенію, и желудку отягчительны; другіе, удобно загнивая, могутъ заразить соки, и чрезъ то подать случай къ гнилымъ горячкамъ и инымъ подобнымъ болѣзнямъ; почему безопаснѣе будетъ, когда грибы употреблять большею частью только въ приправы и подмѣсь къ другимъ пищамъ, а не одними оными до сыта наѣдаться. Изъ сего не можно исключить даже трюфели, кои равномѣрно составляютъ вязкую, неудоботваримую и надмѣвающую пищу; поелику извѣстно, что непомѣрное употребленіе оныхъ можетъ даже и смерть приключить, такъ на примѣръ, славный между учеными Французъ ла Меттри умеръ, поѣвъ со излишествомъ паштета съ трюфелями.

Не все бы я сказалъ моимъ Читательницамъ, когдабъ не познакомилъ ихъ со средствами къ отвращенію вреда, отъ вкушенія ядовитыхъ грибовъ произшедшаго.

Изъ ядовитыхъ грибовъ нѣкоторые вредны бываютъ своею стягивающею силою, дру-

другїе своею острошою, а иные оглушающимЪ или вЪ нечувствїе приводящимЪ свойствомЪ; по сему приключаютЪ они запорЪ, болѢзненное чувствованїе и надмѢнїе вЪ желудкѢ, рвоту, икоту, воспаленїе, антоновЪ огонь, обмороки, параличь, дрожанїе, падучую болѢзнь, а иногда не рѢдко и скоропостижную смерть.

КЪ отвращенїю таковыхЪ гибельныхЪ слѢдствїй должно какЪ возможно скорѢе употребить рвотное. *Тиссотъ* совѢтуетЪ употребленїемЪ рвотнаго виннаго камня (tartarus emeticus) по 6 гранЪ, или отЪ 35 до 45 гранЪ ипекакуана тотчасЪ произвести рвоту, или когда оныхЪ вЪ деревнѢ не всегда достать можно, то принятїемЪ трехЪ частей уксусу и одной части патоки рвоту возбуждать; а какЪ вЪ опасности жизненной ничего упускать не должно, то надлежитЪ вЪ глоткѢ щекотить перушкомЪ, или всунувЪ палецЪ, содѢйствовать рвотѢ; послѢ рвоты должно пить много теплаго, клѢеватаго или масловатаго напитка, а особливо молока, сЪ медомЪ смѢшаннаго.

---

## ГЛАВА IV.

### *Прибавленїе о разныхЪ пищахЪ.*

1) *Похлебка изъ кофе.*

Возьми около двухЪ бутылокЪ молока, и вари вЪономЪ 12 золотниковЪ кофе моло-

лотаго, процѣди потомъ молоко съ гущею сквозь сито, чтобы выварившаяся кофе осталась, послѣ чего подсласти по желанію сахаромъ; тогда поджарить пшеничнаго хлѣба ломтями, и положить оные въ чашу прежде наливанія въ нее похлебки, чтобъ потомъ папушникъ нѣсколько размякъ; наконецъ подбить двумя или тремя яичными желтками, и тогда похлебка будетъ готова.

1) Можно таковымъ образомъ готовить похлебку изъ корки горькихъ померанцевъ, столокши оную прежде; готовится же симъ образомъ похлебка изъ ядръ грецкихъ орѣховъ послѣ того, какъ оныя освобождены будутъ отъ своей горькой корицы; ядра должно столочь въ иготѣ, или растереть въ ступкѣ толкушкою.

2) Сіи трехъ родовъ похлебки составляютъ у насъ *гостиное блюдо* и подаются въ ужинѣ.

*2) Шеколадная похлебка.*

Похлебка сія описана уже въ предшедшей седьмой Части втораго Отдѣленія въ первой главѣ подъ No 36; но можно оную готовить дешевле, когда вмѣсто настоящаго шеколада употребить до темна подожженую муку, или взять какъ кофе сожженой ржи и въ кофейной мѣльницѣ смолотой; можно же похлебку сію готовить точно тѣмъ образомъ, какъ изъ кофе въ 1 Отдѣленіи описано.

3) *Луковая похлебка.*

Взять четыре луковицы, или больше, по числу особъ, на сколько готовится, скрошить дробно и поджарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ варить папушникъ въ мясномъ отварѣ, процѣдить сквозь сито, приправить довольно мушкатнымъ цвѣтомъ, положить лукъ, и нѣсколько ломтей въ коровьемъ маслѣ поджаренаго папушника.

1) Нѣкоторыя кладутъ въ эту похлебку нѣсколько въ маслѣ коровьемъ поджареной петрушки, и въ этомъ случаѣ мушкатной цвѣтъ оставляютъ, разбиваютъ въ особливой для сего на огонь приставленной водѣ столько яицъ, на сколько особъ похлебка готовится; когда выпущенныя яйца въ водѣ сварятся густо, кладутъ оныя въ наложенную въ чашу похлебку осторожно, чтобъ не раскрошить.

2) Сїя луковая похлебка въ нѣкоторыхъ домахъ уважается; когда же есть гости, надобно знать, охотники ли они до луку.

4) *Похлебка изъ сахарнаго гороха.*

Горохъ цѣлыми стручьями испарить въ коровьемъ маслѣ, а потомъ съ папушникомъ варить въ тонкомъ мясномъ отварѣ, протереть сквозь сито и приправить митонированнымъ папушникомъ; можно же, разваривъ горсть сахарнаго гороху въ мясномъ отварѣ, положить цѣлкомъ въ похлебку.

1)

1) Сахарный горохъ до тѣхъ только поръ способенъ въ эту похлебку, пока кожа на немъ еще не толста и своего перьваго добраго вкуса еще не утратила.

2) Можно въ сію похлебку класть особливо свареной телятины; въ этомъ случаѣ доставляетъ она помянутый требуемый мясный отваръ. Съ голубями и цыплятами можно тоже производить, и это составляетъ *гостиное блюдо.*

5) *Кислая капуста.*

О вареніи кислой, т. е. квашеной капусты, писано было седьмой Части втораго Отдѣленія въ третьей главѣ подъ № 21. Въ нѣкоторые годы, какъ-то случается и съ другими многими растѣніями, капуста мягко не развариваетcя, но должно только въ точности слѣдовать показанному въ помянутомъ мѣстѣ предписанію, и капусту приставлять на огонь не въ горячей, но въ холодной водѣ, также въ случаѣ надобности и добавлять не горячею, но холодною же водою; естьли это упущено будетъ, то подложеное сало капусту не умягчитъ.

Можетъ же и великая кислота этой капусты препятствовать мягкому развaренію оной такъ, что отъ жеванія зубы притупѣютъ; для сего должно капусту вымачивать въ холодной водѣ, перьво слитую воду беречь, и оной во время варенія мало помалу въ капусту, когда оная почти уварится, подливать, дабы

 удер-

удержать вкусъ, свойственный кислой капустѣ.

Таковая же предосторожность нужна для *теплаго салата*, многимъ пріятнаго, который описанъ седьмой Части во второмъ Отдѣленіи въ третьей главѣ подъ № 43. Естьли оный разваривать въ уксусѣ, будетъ оный твердъ; уже распаривши этотъ капустной салатъ мягко, должно подливать уксусу.

6) *Цыплята.*

Когда цыплята обвариваются горячею водою, теряютъ они много своего добраго нѣжнаго вкуса; почему лучше цыплятъ сухихъ счипать, а потомъ палить надъ угольнымъ жаромъ, или на рашпарѣ.

7) *Окорокъ копченой ветчины.*

О разномъ приготовленіи окороковъ въ пищу могутъ Читательницы мои смотрѣть въ седьмой Части втораго Отдѣленія въ пятой главѣ подъ № 48; но здѣсь прибавлю я то, какъ поступаютъ съ окороками въ нѣкоторыхъ домахъ для приданія онымъ лучшаго вкуса.

Прежде вымачиванный и потомъ осушенный окорокъ приставляется въ маломъ котлѣ на огонь, чтобъ во многой водѣ соковъ своихъ онъ не растратилъ; на дно котла сего должно положить горсть мягкаго сѣна, связаннаго въ пучокъ, нѣсколько душистыхъ травъ, какъ-то чаберу, драгуну, базилику и тому подобныхъ, съ двумя крупными луковицами и

ли-

лимонною коркою; должно же имѣть въ запасѣ горячую воду для подливанія, когда она въ котлѣ выкипитъ. Когда окорокъ сварится, дать оному въ отварѣ своемъ остыть, чтобъ занялъ въ себя вкусъ онаго; естьли можно оной вынуть рукою, не обжегши оную, положить его на блюдо, чтобъ лучше могъ отсечь; кожу отъ сала подлупить, мясо посыпать толченымъ перцомъ и корицею, потомъ утыкать гвоздикою, сверьху обсыпать мѣлко крошеною петрушкою, или тиміаномъ, положить четыре или пять цѣлыхъ лавровыхъ листовъ, послѣ чего опять накрывъ кожу его, дать охолодѣть.

8) *Жаворонки и всякія птицы.*

За нѣсколько времени вспомнилъ я, что читалъ въ *Алдровандѣ:* около Бононіи и Флоренціи множествомъ находящіяся ортоланы или коноплянки суть ничто иное, какъ miliariae (просянки) у Варрона, и cenchrami у Аристотеля поминаемыя; почему Бононскіе и Флоренскіе птицеловы, ощипавъ оныхъ, кладутъ въ ящики, *пересыпаютъ мукою*, и такъ отсылаютъ въ Римъ, гдѣ покупаютъ оныхъ дорого. Это обсыпаніе ортолановъ мукою привело мнѣ на мысль, что для лучшей прочности птицъ и отвращенія отъ скорой гнилости оныхъ въ таковой теплой странѣ, какова Италія, можетъ служить тоже (о чемъ въ слѣдствіи сего сочиненія писано будетъ), что служитъ къ сбере-

женїю копченой ветчины лѣтомъ, именно зарываніе оной въ золу; по сему за два года предъ симъ сдѣлалъ я опытъ надъ малыми птичками, ощипавъ оныхъ положилъ въ ящичекъ, а другихъ положивъ въ особливой ящичекъ, пересыпалъ мукою и поставилъ въ тепломъ покоѣ; чрезъ два дни отъ непересыпанныхъ мукою птицъ произошла несносная вонь, въ пересыпанныхъ же и чрезъ три дни не оказалось оной ни мало; онѣ простояли сверьхъ того два дни безъ вреда.

По сему къ сбереганїю птицъ въ свѣжемъ состоянїи служитъ это средство, такъ на примѣръ посылаютъ жаворонковъ и дроздовъ въ теплые осеннїе дни въ отдаленныя мѣста, а привозятъ совсѣмъ протухлыхъ; и для того надлежитъ поступать по сему Италїянскому способу не токмо съ малыми птицами, но и съ крупными, каковы рябцы, кулики, фазаны, коропатки и прочїя; при употребленїи муку удобно смыть можно.

9) *Говядина.*

Многоразличное приготовленїе говядины описано въ VII Части втораго Отдѣленїя въ пятой главѣ; здѣсь присовокупляется уважаемое блюдо, называемое *битая говядина*, и которое считается *гостинымъ*.

1) Взявъ хвостовую часть говядины, избить и нашпиковать оную саломъ въ мезинецъ ручной толщиною, и сварить

въ

въ водѣ съ прибавкою вина винограднаго и уксусу мягко, присоливъ и положивъ къ тому душистыхъ травъ; потомъ положить мясо въ сковороду тортную или глубокую, натереть рѣшетнаго хлѣба, подмѣшать корицы, сахару, инбирю, два яйца, мѣлко скрошеной лимонной корки, распущенаго коровьяго масла, и не много мяснаго отвару, и замѣсить изъ сего тѣсто, которымъ говядину, прежде яйцами вымазанную, на палецъ толщиною покрыть, и нагрѣтымъ или смоченнымъ ножемъ выгладивъ, облить растопленнымъ масломъ, посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ и запечь въ хлѣбной печи. Кому угодно подать оную съ добрымъ соусомъ, можно двѣ горсти тертаго пшеничнаго сухаря поджарить въ растопленномъ коровьемъ маслѣ, подлить мяснаго отвару и вина, и уварить густовато съ прибавкою сахару и корки лимонной, также свѣжаго лимону, кружками нарѣзаннаго; можно этотъ соусъ употреблять къ говядинѣ, разнымъ образомъ приготовленной, также и къ жареной; соусъ выливается на блюдо сперьва, мясо кладется сверьху, а края блюда укладываются лимонными кружками.

2) Приготовляется же изъ говядины очень уважаемое жареное по описанному въ этой Части во второй главѣ перьваго Отдѣленія сего подъ No 12, но къ сему

 по-

потребно мясо нестараго быка; жареное сїе однако бываетъ очень безсочно за тѣмъ, что къ поспѣванїю своему требуетъ много времени; чтожъ бы имѣть оное въ лучшей его добротѣ, снимаютъ оное повара, когда нѣсколько позажарится, съ вертеломъ съ огня, и обливаютъ холодною водою; чрезъ четверть часа припускаютъ опять жарить, опять то же повторяютъ, а чрезъ четверть или полчаса въ третїй разъ.

10) *Щ у к а.*

Въ перьвой главѣ сего Отдѣленїя подъ No 17 упомянуто о приготовленїи щуки съ *кислою капустою;* есть способъ готовить это блюдо инымъ образомъ, который очень любятъ во многихъ домахъ.

1) Щуку отварить по обыкновенїю въ соли, кожу и хребетную кость обобрать, мѣлкїя косточки выбрать, а голову оставить цѣлкомъ; тогда положить въ кастрюлю коровьяго масла и кислой капусты, отваривъ оную прежде особливо по обыкновенїю, поджарить изжелта, посыпать нѣсколько мукою, попарить нѣсколько съ прибавкою трехъ или четырехъ въ куски изрѣзанныхъ луковицъ, подлить кружку свѣжей смѣтаны и положить лимону кружками. Когда все это нѣсколько густо сварится, выкладывается на блюдо таковымъ образомъ: положить слой капусты, потомъ слой щучины и такъ далѣе; по-

слѣ

слѣ скругливается, обмазывается коровьимъ масломъ, посыпается тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и на четверть часа ставится въ печь не очень горячую, чтобъ все масломъ напиталось; естьли развалится, опять справляется ножемъ.

2) *Отварная щука съ капорсами.* Щуку либо очистить отъ щелухи, или въ оной сварить, также цѣлкомъ или на четверо разрѣзавъ, это все равно; тогда взявъ кусокъ коровьяго масла, нѣсколько муки, четыре яичныхъ желтка и мушкатнаго цвѣту, замѣсить, а приставивъ на огонь и прибавивъ вина и добраго бульiона (мясной густой отваръ) вымѣшать; послѣ положивъ капорсовъ и лимоннаго соку или ренскаго уксусу, облить щуку; края блюда убрать лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ.

11) *Угорь.*

Въ рыбныхъ мѣстахъ угрей коптятъ, и отсылаютъ въ такiя мѣста, гдѣ оныхъ свѣжихъ имѣть не можно, и гдѣ считаются они уважаемою *гостиною пищею.* Копченаго угря либо жарятъ на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, или на рашпарѣ надъ углями; въ перьвомъ приготовленiи за жирностiю не всякому нравится, а на рашпарѣ обыкновенно высыхаетъ и дѣлается твердъ. Лучшiй способъ готовить онаго отваривать въ пивѣ, кото-

рое не имѣетъ горечи, отъ чего учиняется онъ очень мягкимъ и вкуснымъ; подаютъ къ оному салатъ, также разныя потравы, какъ-то молодую морковь, зеленые крошеные фазоли, зеленой горохъ, и проч.

## ГЛАВА V.

### *Пирожное.*

Во многихъ домахъ средственнаго состоянія введено, ежели не всякій день, то хотя въ нѣкоторые дни въ недѣлѣ подавать на столъ пирожное; по крайней мѣрѣ не сыщется ни одного изъ помянутыхъ дома, въ которомъ бы въ нѣкоторые торжественные праздники не пекли пирожнаго.

Но какъ пирожное бываетъ неравной доброты и уваженія, то подражая тому, какъ распоряжено о кушаньѣ въ предшедшихъ главахъ, показаны будутъ и пирожныя по ихъ степенямъ, съ замѣчаніемъ, куда ихъ причислить къ простымъ ли, средственнымъ ли, или гостинымъ пирожнымъ.

Поелику пирожное надлежитъ къ лакомству, и почти всѣмъ вообще нравится, то изобрѣтены не токмо очень многіе роды онаго, но и постарались почти большую часть пирожнаго готовить иногда такимъ, иногда инымъ образомъ, по мѣрѣ способности ко изобрѣтеніямъ Хозяй-

зяйки или повара, сколько удобны онѣ отъ извѣстнаго приготовленія отступить, больше или меньше, и больше или меньше прибавить новости; почему не рѣдко находятся объ одномъ родѣ пирожнаго многія предписанія, показывающія различное приготовленіе онаго. Однако не должно ожидать въ этомъ наставленіи, чтобъ оное было такъ предложено, какъ описано оное бываетъ въ печатныхъ книгахъ и рукописяхъ, во многихъ домахъ находящихся. Здѣсь для нѣкоторыхъ пирожныхъ показано будетъ нѣсколько способовъ къ приготовленію, о другихъ же только одинъ; но оныя будутъ таковы, о которыхъ извѣстно, что онѣ способнѣе и употребительнѣе.

Но какъ пирожное составляетъ столько важную статью нашихъ пищъ, присовокупляются вопервыхъ нѣкоторыя всеобщія напоминовенія, касающіяся отчасти до ингредіенціи, т. е. подмѣсей, частью же до первaго расположенія и нѣкоторыхъ нужныхъ къ тому орудій.

*А. Мука.*

Ни ржаная, ни яшная мука не можетъ служить для стола господскаго, а употребляется только пшеничная. Обыкновенно изъ пшеницы дѣлаютъ трояку муку: крупичатую, среднюю и простую. Крупичатую токмо или лучшую муку должно брать въ пирожное, ибо оная доставляетъ ему и лучшій видъ и лучшій

вкусъ;

вкусъ; когда же на это не смотрѣть, должно вѣдать, что тѣсто изъ простой муки выходитъ хуже, нежели изъ самой лучшей бѣлой, когда мѣсится на маслѣ или салѣ, и пирожное изъ ней легко можетъ вытти съ закаломъ.

Для лучшаго пирожнаго должно брать такъ называемую *скорбильную муку*, которую всякая Хозяйка можетъ сдѣлать сама дома, или приказать сдѣлать; о приготовленіи оной показано будетъ въ слѣдствіи.

У кого нѣтъ своей пшеницы, должно узнать, на какомъ полѣ или пашнѣ покупаемая пшеница родилась; для того, когда пшеничная пашня угобжаема была овечьимъ навозомъ, родившаяся на оной пшеница дастъ муку, изъ которой тѣсто будетъ очень расплываться, и не останется въ желаемой формѣ. Булочники большихъ городовъ называютъ таковое тѣсто блинчатымъ, потому что булки, изъ онаго поваляння, какъ бы блины плоско расплываются, а чтобъ не навлечь себѣ отъ того нареканія, мѣшаютъ они таковую муку съ мукою изъ пшеницы, родившейся не по овечьему навозу.

Естьли за пшеницею въ житницѣ не было надлежащаго присмотра и оная затхнулась, то и мука изъ ней получаетъ затхлой вкусъ, что въ пирожномъ великой порокъ составляетъ.

По-

Поелику пшеницу прежде молонія мoютъ, и мука съ мѣльницы домой приходитъ влажна, должно оную послѣ довольно высушить, чтобы не получила кислаго или затхлаго вкуса; также и въ разсужденіи дома дѣлаемой или покупаемой скорбильной муки должно смотрѣть того, чтобъ оная во время дѣланія не прокисла, ибо этотъ кислой вкусъ въ лучшемъ пирожномъ бываетъ очень примѣтенъ. Пирожное служитъ не ко украшенію токмо стола, но главнѣйше готовятъ оное ко удовлетворенію вкуса; почему непростительный порокъ составляетъ, когда главная примѣсь пирожнаго вкусъ онаго повреждаетъ или убавляетъ.

Б. *Масло коровье.*

Нѣкоторое масло коровье здобитъ лучше другаго, почему оное въ разсужденіи сего обстоятельства должно знать, и не просто только вѣсомъ брать; ибо, когда масло по внутренней своей добротѣ очень здобитъ, пирожное отъ того легко можетъ выпти съ закаломъ, естьли таковаго масла положить много.

Майскаго сбору масло въ нашихъ мѣстахъ здобитъ лучше, потомъ такъ называемое травное масло.

Нѣкоторые роды кормленія коровъ въ стойлахъ сообщаютъ маслу худый вкусъ; изъ свѣжихъ кормныхъ травъ главнѣйше происходитъ это отъ дятловины, а равно какъ нехорошая мука бываетъ противна

тивна тонкому вкусу пирожнаго, таковое же дѣйствїе производитъ невкусное масло.

Когда на пирожное взято будетъ такъ называемое кадочное масло, вкусъ онаго прежде надлежитъ испытать; не рѣдко перекладки въ масляныхъ кадкахъ, естьли будутъ изъ смолянаго лѣсу, сообщаютъ маслу совершенно смоляный вкусъ, который въ пирожномъ бываетъ очень слышенъ.

Застарѣлое или ржавое масло можетъ учинить пирожное весьма непрїятнымъ, о чемъ напоминается. Естьли употребляемое на пирожное масло коровье солоно, или должно будетъ оное совсѣмъ освободить отъ соли, должно оное перемывать въ нѣсколькихъ водахъ холодныхъ, сливая перьвую воду и наливая свѣжей; потомъ масло раздѣлить въ умѣренные тонкїе кусочки, сгнѣсть и осушить отиранїемъ чистаго полотенца, чтобы прицѣпившуюся воду сколько возможно съ масла снять, ибо тѣсто отъ влаги удобно можетъ сдѣлаться закаловатымъ. Такъ называемое топленое масло у насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ не слишкомъ въ обыкновенїи.

B. *Сало.*

Нѣкоторые роды пирожнаго мѣсятъ на салѣ или въ ономъ запекаютъ; сало это бываетъ свиное или гусиное, ибо говяжье сало употребляется только для сто-

стола служняго, а особливо съ почечной части.

Понеже салу, подобно какъ маслу коровьему, не должно быть солону, ни стару, то лучше всего употреблять оное свѣжее, пока еще бѣло. Однако самое свѣжее свиное сало слишкомъ открываетъ свое происхожденіе какъ во вкусѣ, такъ и запахѣ, на примѣръ довольно знакомое пирожное, называемое *кудри*, жарятъ въ свиномъ салѣ; но въ этомъ пирожномъ можно ощутить по вкусу и запаху происхожденіе сала; къ отвращенію перьваго должно свиное сало, когда оное изъ такъ называемыхъ ремней будетъ вытоплено, поджарить съ яблоками, въ куски изрѣзанными; свиной запахъ и вкусъ втягиваютъ въ себя яблока; естьли употребить къ сему Борсдорфскія яблока, сообщатъ онѣ салу пріятной вкусъ.

Съ вытапливаніемъ гусинаго сала можно поступать таковымъ же образомъ, предполагая впрочемъ, что свиньи и гуси откармливаны были кормомъ, не сообщающимъ вкусу ихъ противнаго. Когда на приммѣръ свиньи были кормлены льняными жмыхами, а гуси рыбою или рѣпою, сало въ своемъ вкусѣ означитъ родъ корму.

Г. *Яйца.*

Чѣмъ свѣжѣе можно имѣть яйца, тѣмъ лучше; между тѣмъ куры несутся не во всякое время года, почему прину-

нуждено бываетъ довольствоваться старыми яйцами.

Когда по состоянію годичнаго времени принуждено будетъ довольствоваться старыми яйцами, должно смотрѣть, чтобъ не заняли онѣ вкусу отъ того, съ чемъ лежали; это сообщаетъ бисквитамъ и другому пирожному противный вкусъ, когда яйца лежали въ зернахъ затхлаго хлѣба, или въ рѣзкѣ соломенной, или въ зловонныхъ опилкахъ древесныхъ, и проч.

Изъ всѣхъ куриныхъ яицъ лучше бываютъ вкусомъ, когда куры ѣдятъ травы, или на дворѣ бываютъ кормлены салатами и тому подобными свѣжими травами; также и желтки въ нихъ отъ зеленаго корма получаютъ красивую желтину, которую сообщаютъ и пирожному.

Д. *Молоко и смѣтана.*

Къ пирожному должно брать молоко не кислое, но только одно свѣжее или прѣснымъ называемое; смѣтана равномѣрно не должна быть кисла, но свѣжа или прѣсна; лучше всего снимки или обыденная смѣтана, т. е. которая въ горшкѣ только одну ночь съ стоявшаго молока въ слѣдующее утро снята.

Е. *Опара, дрожди.*

Во многое пирожное потребны дрожди, дабы тѣсто взошло и сдѣлалось рыхло; дрожди сіи не должны быть стары и испортившіяся, а и того меньше кислы. Горькія дрожди стараго Мартовскаго пива совсѣмъ

всѣмъ къ пирожному негодны; дрожди съ бѣлаго пива, естьли оныя имѣть можно, къ сему лучшія, ибо оныя столькожъ бываютъ сладки, какъ и бѣлы, а потому у муки не отнимаютъ ея бѣлизны.

*Ж. Миндаль.*

Миндаль, изъ котораго готовятъ столько уважаемое и пріятное пирожное, не долженъ быть залежавшійся, червоточенный и ржавый; тожъ наблюдается въ поварнѣ въ разсужденіи орѣховъ кедровыхъ и фисташекъ. Вмѣсто миндалю начинаютъ нынѣ употреблять ядра простыхъ орѣховъ, а особливо воложскихъ и такъ называемыхъ Албертовыхъ, некаленыхъ, снимая съ нихъ кожицу, какъ съ миндалю.

*З. Сокъ плодовъ.*

Въ торты и иное пирожное употребляютъ сокъ плодовъ вмѣсто начинки; естьли густо свареной сокъ изъ вишенъ или сливъ покроется плѣсенью, не довольно того, чтобъ заплѣсневѣлую поверьхность снять, но и самый сокъ подъ верьхнимъ слоемъ вычерпать, ибо и оный пахнувъ затхлостію, пирожное повредить можетъ. Гуща сливная, изъ выдавленнаго изъ сливъ соку уваренная, для тортовъ лучшая, а о приготовленіи оной говорено будетъ въ слѣдствіи сего сочиненія.

*И. Поваренная доска.*

Поваренныя доски бываютъ отчасти длинныя и широкія, частью же круглы, и обыкновенно снабжены рукоятью; оныя

для пирожнаго необходимы, ибо на оныхъ отчасти тѣсто раскатываютъ скалкою, и въ печь ставятъ, частью же изъ печи вынутые пироги на нихъ кладутъ остывать. Поелику доски сїи бываютъ обыкновенно сосновыя или еловыя, то изъ печи вынутые горячїе пироги не должно класть на нихъ просто, но подстлавъ бумагу, чтобы теплота не вовлекла въ пироги смолянаго вкуса; лучше всего имѣть доски сїи липовыя.

Употребительны же въ поварнѣ *жестяные листы* для сажанїя на оныхъ въ печь нѣкотораго пирожнаго; оные необходимы въ случаѣ того, когда подъ въ печи не равенъ, чтобы пирожное не перегнулось.

I. *Скалка.*

Безъ сего орудїя не можно раскатывать тѣста; оная должна быть всюду равна и гладка, чтобъ тѣсто гдѣ нибудь влипнуть не могло; скалку натираютъ мукою, естьли тѣсто прилипаетъ, для каковаго намѣренїя и самое тѣсто изтонка посыпаютъ мукою. Токарь долженъ скалку такъ учредить, чтобъ была оная плавна въ движенїи, и раскатыванїе могла бы производить безъ задержки.

K. *Голичекъ.*

Къ всбиванїю яицъ въ пѣну должно имѣть прутики, вѣничкомъ связанные; способнѣе къ сему розги березовыя, у которыхъ крайнїе концы обрѣзаны, ибо голичекъ

чекъ долженъ быть нѣсколько упругъ; должно же кожу съ розгъ облупить, дабы во время всбиванія не могло попасть частицы оной въ пирожное; голичекъ послѣ употребленія должно ополоскать въ водѣ и хранить къ дальнѣйшей надобности.

*Л. Кисточка.*

Многіе пироги помазываются растопленнымъ масломъ, яйцами, и тому подобнымъ; употребляютъ къ сему кисть, подобную живописцовой; по употребленіи должно оную въ теплой водѣ выполоскать, а тѣмъ умягчить и очистить.

*М. Рѣзецъ.*

Состоитъ оный изъ вызубренаго колесца мѣднаго, ибо желѣзное скоро ржавѣетъ, всаженнаго на шпилѣ въ рукоять изъ того же металла или деревянную; употребляется онъ къ скорому и красивому разрѣзыванію и обрѣзыванію тѣста.

*Н. Ступка, растиральница.*

Сія вверьху широкая, а къ низу уже стекающаяся посудина можетъ сдѣлана быть гончаромъ; нужна оная къ мѣлкому растиранію разныхъ подмѣсей, идущихъ въ пирожное. Когда не достаетъ большой иготи къ толченію миндалю, можно оный растереть въ этой ступкѣ, и нуженъ къ ней деревянной пестикъ; однако къ растиранію таковому потребенъ искусной человѣкъ, ибо ступка сія впрочемъ удобно разломиться можетъ.

О. *Пирожная черепня.*

Таковыя глиняныя черепни, кои къ низу уже, а вверьху шире, внутри муравленые, со дномъ по срединѣ отверзтымъ, можно получить отъ гончаровъ, а пекутъ въ оныхъ пирожное, называемое черепенникъ или пирожное, въ золѣ печеное; должно таковую посуду разной величины имѣть въ домѣ, чтобъ въ случаѣ надобности пирожное печь больше и меньше. Кому угодно, можно въ таковыхъ черепняхъ запекать и бисквиты. Естьли въ черепнѣ сдѣлается отъ удара или толчка трещина, пирожное прилипаетъ въ оную, и не чисто выходитъ; для прочности лучше всего таковую посуду оплетать проволокою снаружи. Главное правило въ разсужденіи этой и другихъ формъ то, чтобъ не въ срѣзъ съ краями наполнять оныя тѣстомъ, дабы осталось мѣста, когда пирожное вздуется.

П. *Тортная сковорода съ кровлею.*

Тортная сковорода должна быть мѣдная, внутри вылуженная; пекутъ въ оной всякаго рода торты съ начинкою и безъ оной Въ домѣ должно имѣть сіи сковороды разной величины.

Р. *Обручь, обечайка.*

Употребляются жестяные обручи или обечайки къ окруженію оными и запеканію въ нихъ нѣкотораго пирожнаго; оные должны быть въ три или четыре пальца вышиною, концами неспаяные,

чтобъ

чтобЪ по желанію обручь можно было раздвинуть шире и сузить; есть таковые, кои можно вЪ трое и четверо уменьшить; вЪ срединѢ формы должно имѢть вставляемую жестяную трубочку одинакой вышины сЪ обручемЪ, которая была бы кЪ низу шире, нежели вверьху; втыкают оную по срединѢ формы.

ЧтобЪ обручь не раздвигался, связывают оной ниткою, ставят на бумагу, и вокругЪ примазывают водянымЪ тѢстомЪ, т. е. мукою, на водѢ размѢшанною; потомЪ форму сію и бумагу вымазывают коровьимЪ масломЪ, а по маслу посыпают сухарною мукою, чтобЪ пирожное кЪ нимЪ не припеклось и чисто бы вынулось; вЪ срединѢ вставляемую трубочку должно также обмазать и посыпать.

Когда вЪ этой обечайкѢ запекается миндальной тортЪ, обрѢзывают оной сЪ краевЪ ножемЪ, выкидывают на блюдо подставленное, снимают бумагу, и опять обернувЪ, снимают обечайку.

*С. Жестяныя формы.*

Для миндальныхЪ тортовЪ, бисквитовЪ и тому подобныхЪ имѢют жестяныя формы разной фигуры, кои пирожному придают красивость; оныя должны быть разной величины; бывают оныя самыя малыя сердечкомЪ. Запекаемое вЪ нихЪ пирожное употребляют кЪ обкладыванію для украшенія большихЪ тортовЪ.

Т. *Приготовленіе формъ.*

Формы жестяныя или мѣдныя должно содержать въ чистотѣ и сухости и предохранять отъ ржавчины; употребляя же оныя, должно намазывать растопленнымъ коровьимъ масломъ, чтобъ сѣлъ онаго довольный слой; потомъ усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, сколько пристанетъ онаго къ маслу. Съ глиняными и бумажными формами должно также поступать, отъ сего пирожное выходитъ чисто.

У. *здобное тѣсто.*

Къ приготовленію различнаго пирожнаго тортовъ и паштетовъ мѣсятъ тѣсто, здобнымъ называемое; оное приготовляется разными образами.

1) Взявъ равную долю сала или масла коровьяго противъ муки, стереть вмѣстѣ, выпустить къ тому же три или четыре яйца, и подливъ молока замѣсить не очень крутое тѣсто.

2) На хлѣбенномъ столѣ смѣшать полфунта масла коровьяго съ фунтомъ доброй пшеничной муки и нѣсколько вымять, потомъ подбавить отъ четырехъ до пяти яицъ, на винѣ разболтанныхъ безъ приложенія муки, и смѣшать это съ тѣстомъ; оное потомъ нѣсколько разъ перекатывается скалкою, опять складывается и вновь раскатывается.

3) Этотъ послѣдній родъ здобнаго тѣста лучше перьваго, и въ жаркое лѣтнее

вре-

время способнѣе слоенаго тѣста, потому что теплота удачѣ послѣдняго очень препятствуетъ.

*Ф. Слоеное тѣсто.*

Называется это тѣсто слоенымъ потому, что изъ онаго дѣлаютъ разное пирожное, изъ слоевъ составляемое.

1) Въ лучшую муку, на пекарномъ столѣ кучкою насыпанную, выпустить нѣсколько яицъ, положить кусокъ сала или масла величиною въ яйцо куриное, и подлить воды или молока; изъ сего замѣсить крутое тѣсто, а чтобъ оное было не слишкомъ твердо, бить ладонью до тѣхъ поръ, пока сваляное въ хлѣбъ отъ ударовъ ладони сдавясь, опять вздуваться будетъ къ верьху; послѣ чего раскатать оное тонко, положить на оное перемытаго и осушенаго коровьяго масла; тѣсто должно быть раскатано шире, нежели наложено масла, чтобъ оное охватить и тѣстомъ покрыть можно было; по совершенїи сего опять тѣсто раскатать сколько возможно тоне; тогда концы тѣста съ обѣихъ сторонъ загнуть на средину, сгнѣсть и опять раскатать, но не таково тонко, какъ въ перьвой разъ; потомъ опятъ загнуть на средину по прежнему, и еще раскатать, но не таково тонко, какъ во вторый разъ было, и свалять ко употребленїю въ торты, паштеты, и прочее. Многїе повара сначала под-

ливаютъ нѣсколько ренскаго уксусу, или лимоннаго соку, или Французской водки въ тѣсто, чая, что оное отъ того лучше будетъ слоиться; однако сїя подмѣсь совсѣмъ не нужна, и приписываемаго дѣйствїя не производитъ.

2) Другой способъ дѣланїя слоенаго тѣста слѣдующїй: возьми на три фунта лучшей муки два или полтретья фунта масла коровьяго, сдѣлай върединѣ муки круглую ямку, положи въ нее нѣсколько кусковъ вымытаго масла, и два яйца, смѣшай это въ сдѣланной ямкѣ, подлей доброй *холодной* колодезной воды и замѣси посредственно крутое тѣсто; выминай это тѣсто на пекарномъ столѣ гораздо, посыпая очень тонко мукою, чтобъ тѣсто не прилипало; потомъ дай оному не много постоять, чтобъ пропиталось; раздѣли тогда тѣсто на три или четыре доли, и раскатай каждую долю особливо, толщиною около пальца. Когда масло за два часа предъ тѣмъ будетъ вымыто и потомъ опять положено въ *холодную* воду, получитъ оное отъ того твердость; сїя твердость масла коровьяго составляетъ главную потребность для слоенаго тѣста; почему и при перемыванїи масла должно такъ поступать, чтобъ руки съ масломъ держать въ холодной водѣ и въ ономъ переминать, дабы масло всегда удерживало твердость; естьли пре-

не-

небречь это, масло въ рукахъ размякнетъ, и тогда не выдетъ изъ него слоенаго тѣста.

По сему изъ мягкаго масла никогда не льзя ожидать, чтобъ вышло слоеное тѣсто, но наблюдать вышеписанное, ибо повара уловки своей не открываютъ, чтобы имѣть славу ту, что слоеное тѣсто одни только они сдѣлать умѣютъ.

Когда масло коровье между двухъ полотенцовъ будетъ начисто осушено, раздѣлить оное на три или четыре доли, какъ и тѣсто, но чтобъ части масла были меньше, нежели тѣста, дабы оное въ тѣсто завернуть можно было; возьми тогда долю раскатаннаго тѣста и часть масла, раскладй оное тонкими жеребейками по тѣсту, наложи сверьху кусокъ раскатаннаго же тѣста, а потомъ масла и такъ далѣе, пока все положено будетъ; послѣднему должно притти на верьхъ тѣста, тогда заворачивая края, раскатывать, опять загибать и опять раскатывать; по совершенїи сего до трехъ или четырехъ разъ тѣсто получитъ настоящую свою доброту.

Когда слоенаго тѣста потребно не много, на примѣръ для малаго паштета, избираютъ краткїй путь, раскатывая тѣсто вдругъ, раскладываютъ по оному тонкими кусочками масло, раза два

загибаютъ и по вышеписанному раскатываютъ скалкою.

3) Есть и иные способы приготовленія слоенаго тѣста, но два выше описанныхъ у насъ употребительнѣе, и не довольно искусившимся пирожницамъ второй способъ удобнѣе, ибо вѣрнѣе удаться можетъ, нежели перьвой; не худо сперьва сдѣлать опыты въ маломъ количествѣ. *Хорошее слоеное тѣсто должно считать за мастерское дѣло;* нѣтъ ничего хуже, когда это тѣсто слипнется, и поданъ будетъ на столъ пирогъ или паштетъ съ закаломъ.

X. *Мягкое тѣсто.*

Это тѣсто составляетъ, такъ сказать, средину между тѣстомъ здобнымъ и крутымъ, зажженымъ называемымъ; два способа приготовленія онаго:

1) Возьми доброй муки, сотри съ нею полтора фунта бѣлаго добраго свинаго сала, разведи оное четырью яйцами и молокомъ такъ, чтобъ осталось круто; посоли и сомни оное довольно круто.

2) Возьми на фунтъ муки полфунта масла коровьяго, которое прежде вымыто, поклади въ муку кусками и мѣси, сдѣлай ямку въ тѣстѣ, куда выпусти три яйца, смочи тѣсто самою холодною водою, переваляй и вымни; воду должно подливать мало помалу, чтобъ тѣсто не сдѣлалось мягко, но осталось бы довольно круто.

3) Перьваго рода тѣсто сїе берутъ для большихъ паштетовъ съ говядиною, окорокомъ и прочимъ дѣлаемымъ; накладываютъ онаго по надлежащему, чтобъ дно и закраекъ были толщиною въ доброй большой ручной палецъ; втораго же рода здѣсь описанное тѣсто идетъ на лучшїе паштеты съ цыплятами, голубями, рябцами, ягнятиною, и проч. Естьли употребить муку крупичатую и больше масла, тѣсто выдетъ нѣжнѣе, и можетъ быть употреблено во всякїе торты.

II. *Зажженое водяное тѣсто.*

Это тѣсто употребляется на самые большїе паштеты; два извѣстнѣйшїе рода приготовленїя онаго слѣдующїе:

1) Возьми столько средней муки, сколько нужно, разровняй оную на пекарномъ столѣ такъ, чтобъ по рединѣ сдѣлалась яма, а вокругъ закраекъ, и посоли; потомъ налей *кипятку*, и мни руками до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается круто; тогда оное раскатывать и валять, наблюдая, что чѣмъ больше оное валяется, тѣмъ тверже выходитъ, въ чемъ и состоитъ лучшая доброта его.

2) Возьми нѣсколько хорошей муки, и положи доброй кусокъ масла коровьяго по мѣрѣ тѣста, или доброты, каковой оное имѣть желаешь, въ воду, на которой тѣсто мѣсить; приставь воду съ

ма-

масломъ на огонь, и когда начнетъ кипѣть, то приступая къ замѣшиванію, захватывай широкою ложкою воду съ масломъ, и выливай въ мѣшаемую муку; но смотрѣть того, чтобъ сначала масло все положено было.

3) Оба рода сего тѣста служатъ для такъ называемыхъ *накладныхъ паштетовъ*, изъ коихъ можно дѣлать всякія фигуры; *на мягкомъ и слоеномъ тѣстѣ не бываетъ никакихъ украшеній*. Перьваго рода прѣсное это тѣсто, котораго по испеченіи не ѣдятъ, служитъ для самыхъ большихъ накладныхъ паштетовъ съ окорокомъ оленины, индѣйкою, и проч. втораго же рода тѣсто употребляется для меньшихъ пироговъ, какъ-то съ зайцемъ, уткою, каплуномъ, цыплятами и голубями; послѣднее тѣсто въ печеніи можно кушать.

Ч. *Кларъ или жидкое тѣсто для разнаго пирожнаго.*

Кларъ называется то жидкое тѣсто, которымъ покрывая мясо, плоды и травы, запекаютъ.

1) Положить лучшей муки въ глубокомъ блюдѣ, и на примѣръ на полфунта муки три или четыре яйца, одно по одномъ выпуская, съ прибавкою розовой воды и пряности, какой угодно, также ложку свѣжихъ дрождей, и замѣсить. Естьли тѣсто отъ яицъ не будетъ еще довольно жидко, подлить нѣсколько пива; однакожъ тѣсту не должно быть столь-

столько жидку, чтобъ оное расплывалось съ того, что въ немъ запекаютъ; послѣ того ставятъ это тѣсто въ теплое мѣсто, чтобъ прежде употребленія нѣсколько повзошло; однакожъ мѣсто это не должно быть столько горяче, чтобъ тѣсто припеклось.

2) Возьми на пригорсни муки небольшую горсточку толченаго сахара, и смѣшай со взбитыми прежде бѣлками отъ двухъ или трехъ яицъ такъ, чтобъ тѣсто вышло нѣсколько густо; тогда подлить простаго виноградного вина, чтобъ сдѣлалось ни жидко, ни густо; это тѣсто, потому что оное безъ дрождей и не всходитъ, можно замѣсивъ, тотчасъ употреблять; служитъ оное къ запеканію въ немъ плодовъ и травъ, а по спеченіи должно посыпать сахаромъ.

III. *Очищенное масло коровье.*

Очищенное масло коровье употребляется въ разное пирожное, къ сообщенію оному несравненно лучшаго вкуса, нежели каковъ бываетъ отъ масла неочищеннаго. Во многихъ домахъ разное пирожное, каковы кудри, узлы и тому подобное, жарятъ въ неочищенномъ маслѣ; но таковъ бываетъ и вкусъ, а особливо когда ѣсть ихъ горячія; почему надлежитъ знать, какъ масло очищать, и на ономъ пирожное вкуснѣе сдѣлать. Обыкновеннѣйшій способъ очищать масло слѣдующій: столько масла коровьяго, сколько нужно, приста-

ставить на огонь въ горшкѣ, и дать оному на умѣренной теплотѣ исподоволь и почти не примѣтно вариться; ибо, естьли на сильномъ жару, оное вдругъ закипитъ и потемнѣетъ, утратитъ свою силу. Пѣну съ онаго снимать совсѣмъ не нужно, ибо оное само собою очищается тѣмъ, что пѣна вверьху скипается въ перепонку, а соль и соръ на дно садятся.

Какъ скоро масло очистится, снять оное съ огня, и дать нѣсколько устояться; послѣ чего верьхнюю нечисть искусно снять ложкою, а чистое масло сквозь сито слить въ сухую кастрюлю, оставивъ соль и соръ на днѣ; тогда масло готово будетъ ко употребленїю.

Не рѣдко видима бываетъ на пирожномъ пѣна очищеннаго масла; это составляетъ знакъ, что очищенїе произведено не по надлежащему, или въ жаренїи недовольно разгорячилось, или слишкомъ раскалилось. Естьли масло въ жаренїи не довольно разгорячилось, то не можетъ, такъ сказать, пирожнаго одолѣть, и для того пѣнится; естьли же масло въ жаренїи слишкомъ раскалится, потемнѣетъ, сдѣлается безсильно, и равномѣрно вспѣнится.

По сему надлежащимъ образомъ очищенное масло въ жаренїи должно получить достаточную горячность, что видимо по движенїю его въ кастрюлѣ; нужно бросить кусокъ тѣста того, которое въ

немъ

немъ жарено будетъ; естьли оное упадетъ на дно, масло еще не довольно разгорячилось; когда же масломъ будетъ взбиваемо къ верьху, степень горячести его надлежащiй, и можно въономъ пирожное жарить.

Жаривъ, не должно класть пирожнаго больше, сколько масло онаго одолѣть можетъ; сiе примѣчается потому, что масло начнетъ пѣниться; наблюдая все это, можно масло все истратить въ жаренiи, пока онаго въ кастрюлѣ не останется ничего.

1) *Вафли.*

Возьми прѣснаго нѣсколько взваренаго и потомъ опять остывшаго молока, положи кружку въ небольшую бутылку мѣрою доброй муки въ горшокъ, и подлей полфунта растопленнаго или очищеннаго масла коровьяго, добрую ложку свѣжихъ дрождей, положи четверть фунта толченаго сахару, нѣсколько розовой воды, толченаго кардамону и мушкатнаго цвѣта, и не много теплаго молока; взбивай это деревянною ложкою или голичкомъ поваренньмъ, подбавляя къ тому мало по малу восемь или десять яицъ, продолжая взбиванiе, и напослѣдокъ теплымъ молокомъ разведи до жидкости, каковая нужна.

Второй еще кратчайшiй способъ, когда взявъ восемь яичныхъ желтковъ, добрыхъ дрождей, тертой лимонной корки, полфунта свѣжаго и нѣсколько соленаго ма-

масла коровьяго, около полубутылки свѣжей смѣтаны и столькожъ молока, съ мукою замѣсить въ тѣсто, и поставивъ въ теплое мѣсто, дать взойти.

Еще иной способъ къ составленїю вафельнаго тѣста слѣдующїй: сбить вопервыхъ въ горшкѣ фунтъ доброй муки съ тремя четвертями фунта очищеннаго масла, и продолжая сбиванїе, положить мѣлко столченаго пшеничнаго сухаря, шесть особливо разболтанныхъ яицъ, двѣ ложки дрождей, тертаго мушкатнаго орѣха, лимонной корки, кардамона, и двѣ ложки толченаго сахару; напослѣдокъ еще съ добрую бутылку смѣтаны, и этотъ растворъ поставить на два часа въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ прежде печенїя взошло; нѣкоторыя подмѣшиваютъ къ тому же двѣ горсти мягко столченаго миндалю. Кому же угодно, чтобъ вафли внутри были очень желты, не подкладывая шафрану, употреблять къ сему желтокъ яйца, густо свареннаго, и потомъ высушенный; желтки растеревъ въ толкушкѣ, смѣшать съ тѣстомъ.

1) Къ запеканїю сего пирожнаго должно имѣть особливое такъ называемое вафельное желѣзо или клещи; оныхъ пукли обыкновенно бываютъ четвероугольною формою, внутри съ малыми переклѣтками и углубленїями; бываютъ же сїи клещи и съ сердцеобразною формою.

2) Приступая къ печенїю сего пирожнаго, должно клещи сперьва съ обѣихъ сторонъ разгорячить, вытереть начисто и смазать масломъ; въ слѣдствїи масломъ не должно мазать прежде, пока еще вафли свободно выходятъ.

3) Тѣсту должно быть ни жидку, ни густу; настоящїй размѣръ этой густоты, когда захвативъ тѣста на средину клещей и поворачивая оныя, тѣсто равно по онымъ расплывется и само собою остановится.

4) Вынутыя изъ клещей вафли должно подержать противъ огня на блюдѣ, чтобъ оныя позасохли и разсыпались; когда же оныя вынимая изъ клещей, класть другъ на друга, отмякнутъ онѣ и сдѣлаются какъ блины.

5) Должно смотрѣть того, чтобъ вафли нѣсколько поджаривались; для чего клещи не должно держать въ излишне сильномъ огнѣ.

6) Пекши вафли наскоро, нѣкоторыя держатъ клещи на треножникѣ надъ пламенемъ; но въ этомъ случаѣ можно вафли легко поджечь и сообщить вкусу ихъ пригаръ.

7) Вафли подсыпаютъ сахаромъ; оныя считаются у насъ за *среднее блюдо*, которое можно ставить и предъ знакомыхъ гостей, подавать послѣ обѣда гостямъ, званымъ на кофе, потому

что приготовленіе ихъ легко и не требуетъ многаго времени.

II) *Блинцы.*

Взявъ самой доброй пшеничной муки, восемь яичныхъ желтковъ, свѣжей смѣтаны, молока, нѣсколько масла, дрождей и коринки, замѣсить въ тѣсто больше жидкое, нежели густое, и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто до печенія взошло.

1) Блинцы пекутъ на желѣзной сковородѣ на угляхъ; въ разсужденіи подмазыванія сковороды должно поступать также, какъ сказано о вафляхъ.

2) Въ нѣкоторыхъ домахъ блинцы сіи пекутъ безъ дрождей; но таковыя нѣсколько тяжелы для желудка.

3) Тѣста на сковороду должно наливать не толсто, а лучше тонко, и смотрѣть, чтобъ не пригорѣло. Наливаніе тѣста производится такъ: захвативъ въ ложку тѣста, вылить на средину сковороды, и оную въ рукахъ поворачивать на всѣ стороны, пока тѣсто всюду распространится.

4) Испеченые блинцы складываютъ на блюдѣ другъ на друга, и каждый снявъ съ сковороды, помазываютъ масломъ; но болѣе употребительно блинцы сіи пересыпать толченымъ сахаромъ съ корицею, и не мазавъ масломъ, свернуть трубочкою, и укладывать на блюдѣ рядомъ, или нѣсколько рядовъ. Кому уго-

угодно, чтобъ блины нѣсколько дней пролежали свѣжи, не должно оныхъ свертывать порознь, но складть другъ на друга въ глиняномъ блюдѣ; въ этомъ случаѣ одинъ только верьхній блинъ высохнетъ, прочіе же всѣ останутся свѣжи.

5) Блинцы съ вафлями состоятъ въ одномъ степени и считаются *за среднее блюдо.* Въ Голландіи блинцы общe съ вафлями больше уважаются, нежели у насъ.

III) *Черепенникъ.*

Взявъ доброй муки, восемь яичныхъ желтковъ, теплаго молока, нѣсколько толченаго сахару, полфунта крупнаго и полфунта мѣлкаго изюму, тертой лимонной корки, четыре ложки дрождей, мѣшать въ посудинѣ до тѣхъ поръ, какъ мутовка или ложка, въ тѣсто это воткнутая, будетъ останавливаться; прежде запеканія тѣсту этому должно взойти.

1) Это пирожное въ черепнѣ его или формѣ запекается въ печи, а по вынутіи должно въ формѣ остынуть, безъ чего легко можетъ выйти съ закаломъ.

2) Кушанье это считаютъ *средственнымъ.*

3) Но *тертой черепенникъ* состоитъ въ великомъ уваженіи, когда будетъ приготовленъ слѣдующимъ образомъ: полфунта масла коровьяго должно растирать въ ступкѣ до тѣхъ поръ, какъ

оное превратится въ смѣтану; прибавить къ тому полбутылки снимокъ т. е. свѣжей смѣтаны, десять яичныхъ желтковъ, три цѣлыхъ яйца, четыре ложки дрождей, мушкатнаго цвѣта, не много соли, фунтъ съ осьмухою муки, которую подсыпать мало помалу во время мѣшанія. Когда тѣсто въ формѣ довольно взойдетъ, поставить оное въ печь тогда, какъ сильный жаръ въ ней пройдетъ, впрочемъ пирожное легко пригорѣть можетъ и получить черную корку, а оной слѣдуетъ быть желтовато-темной. Этотъ тертой черепенникъ въ нижнемъ классѣ особъ среднягo состоянія считается *главнымъ блюдомъ* на пирахъ, каковы свадьбы и крестины, а поставляется съ прочимъ пирожнымъ.

4) Такъ называемое *Гамбургское пирожное* надлежитъ въ сію же статью: стереть полфунта масла коровьяго въ смѣтану, прибавляя четверть фунта толченаго сахару, семь цѣлыхъ яицъ т. е. бѣлки и желтки, толченаго мушкатнаго цвѣта, съ цѣлаго лимону обтертую корку, фунтъ съ осьмухою муки, подлить шесть ложекъ дрождей, и взмѣшавъ, поставить, чтобъ взошло; пирожное это запекаютъ также въ глиняной черепнѣ, и состоитъ во уваженіи за *главное блюдо*.

5) Когда облупленнаго и въ ступкѣ стертаго миндалю подбавить въ тѣсто прежде описаннаго простаго черепенника, это пирожное будетъ удобрено, но не можетъ считаться наравнѣ съ тертымъ черепенникомъ и Гамбургскимъ пирожнымъ.

6) Что и какъ всѣ формы пирожнаго прежде положенія въ нихъ тѣста мазать должно, о томъ уже прежде единожды навсегда сказано.

IV) *Пышки.*

Взявъ лучшей муки, десять яичныхъ желтковъ и нѣсколько смѣтаны, замѣсить въ тѣсто нѣсколько крутое, раскатать оное сколько возможно тоне, поверьхность онаго помазать распущенымъ коровьимъ масломъ, и усыпать толченымъ сахаромъ съ корицею.

1) Подъ это пирожное подкладываютъ бумагу, которую, чтобъ не припеклась, должно мазать, такъ какъ сказано о формахъ.

2) Пышками пирожное это называется потому, что въ печеніи вздувается, и получаетъ на себѣ многіе желваки; печь не должна быть очень горяча, въ противномъ случаѣ пирожное можетъ пригорѣвъ, потерять вкусъ свой.

3) Пирожное это *вседневное*; вкусъ свой удерживаетъ въ свѣжести и не далѣе сутокъ.

V) *Крендели.*

Для оныхъ можно взять тѣсто здобное, слоеное или мягкое, каковыя прежде описаны подъ буквами У. Ф и Х; по сдѣланіи надлежащимъ образомъ тѣста, раскатать оное въ длинныя круглыя палочки, и свернуть въ извѣстную форму кренделей.

1) Крендели передѣлываютъ на бумагѣ на поваренной доскѣ, и на оной въ печь ставятъ; у кого есть большой листъ жести, тому нѣтъ нужды ни въ бумагѣ, ни въ пекарной доскѣ.

2) Для *изюмныхъ кренделей*, т. е. съ крупнымъ и мѣлкимъ изюмомъ смѣшанныхъ, берутъ тѣсто здобное или мягкое; естьли же употребить тѣсто слоеное, то, когда оное въ послѣдній разъ перекатывается, должно положить не много изюму.

3) Крендели составляютъ *средственное* пирожное, и во многихъ домахъ пекутъ ихъ на Рождество и въ Новой Годъ. Кому угодно имѣть пирожки, *столленъ* (родъ сайки) называемые, можно оные дѣлать изъ помянутыхъ тѣстъ, и когда оные довольно длинны, состоятъ въ равномъ уваженіи съ кренделями.

VI) *Сливочное пирожное.*

Взявъ гарнецъ лучшей муки, полторы бутылки густыхъ сливокъ или снимокъ, четыре яичные желтка, полфунта масла коровьяго, котораго часть сминается съ тѣ-

тѣстомъ, а нѣсколько онаго положить сверьху на передѣланныя лепешки, кои, сколько надобно, слѣдуетъ посыпать толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и сахаромъ.

1) Тѣсто должно быть ни круто, ни жидко, и накладывается на бумагу или жесть тонкими лепешечками.

2) Печи должно, какъ и для всякаго тонкаго пирожнаго, нѣсколько поостынуть, когда сажать въ нее это пирожное.

3) Пирожное сїе можетъ держаться нѣсколько дней въ добротѣ и свѣжести, считается за *среднее*, хотя примѣси въ него довольно дороги, и оно изъ вкуснѣйшихъ пирожныхъ.

VII) *Остербургское пирожное.*

Изъ крупичатой муки со смѣтаною, молокомъ, дрождями, яичными желтками, мушкатнымъ цвѣтомъ, изюмомъ, толченымъ сахаромъ и розовою водою замѣсить тѣсто, въ которое, когда оное начнетъ всходить, вдавить не мало масла коровьяго кусками; по сваляніи онаго въ круглую форму, раскатать на бумагѣ скалкою въ палецъ толщиною, и около края наклавъ кусочковъ масла, заворотить высокимъ загибомъ; пирогъ этотъ предъ сажаніемъ въ печь должно натыкать концемъ ножа, чтобъ не вздулось на немъ пузырей.

1) Когда пирогъ этотъ поднимется и принесенъ будетъ къ сажанію въ печь на

пекарной доскѣ, прежде сажанія должно поверьхность его укласть кусочками сыраго не очень соленаго масла, потомъ довольно толсто посыпать корицею и простымъ сахаромъ. Закраекъ препятствуетъ маслу стекать; оной помазывается разбитымъ желткомъ для красивости.

2) Печь не должна быть горяча слишкомъ, ибо сильной жаръ прижигаетъ поверьхность пирога, а особливо сахаръ съ масломъ, такъ что оные почернѣвъ, лишаютъ весь пирогъ добраго вкуса.

3) Это вкусное пирожное пекутъ у насъ во многихъ домахъ къ Свѣтлому Воскресенью и Троицыну дню; оное можетъ служить за *гостиное*; главная доброта его зависитъ отъ того, чтобъ оное прежде печенія довольно взошло, и въ холодномъ покоѣ или погребѣ нѣсколько дней не теряетъ своего добраго вкуса. Малый городокъ Остербургъ въ старомъ Маркѣ Брандебургскомъ сообщилъ пирожному сему названіе, можетъ быть потому, что въ старину въ немъ было оное больше другаго пирожнаго во употребленіи.

VIII) *Маковыя оладьи.*

Когда на ночь прежде намоченный макъ будетъ растиранъ, то на каждую перетирку, или сколько въ ступку войти можетъ, класть по два яйца и съ макомъ стирать; натеревъ маку довольно, под-

подмѣшать въ него крупнаго и дробнаго изюму, сахару, корицы и облупленаго въ ломтики изрѣзаннаго миндалю; смѣсь сію накладываютъ на лепешечки, сдѣланныя изъ тонко раскатаннаго здобнаго тѣста съ закрайками; вмѣсто сахару можно въ макъ класть патаку.

1) Красивѣе могутъ быть маковыя оладьи, когда оныя съ поддонкомъ изъ здобнаго тѣста запекать въ жестяной обечайкѣ, какъ прежде писано было. См. букву Р.

2) Маковыя оладьи въ нѣкоторыхъ мѣстахъ всегда пекутъ къ Свѣтлому Воскресенью и Троицыну дню за уважаемое *праздничное пирожное*. Когда около Троицына дня настанетъ теплая погода, пирожное это долго держаться не можетъ, но отъ теплоты окисаетъ и плѣсневѣетъ.

IX) *Сырныя оладьи.*

Натереть на терку сладкаго сыру, которой дѣлается безъ соли и тмину; натертой сыръ потомъ стереть въ ступкѣ съ яйцами, сахаромъ, толченою корицею и малою долею шафрану; на каждую перетирку выпускается по два яйца; подбавивъ въ эту смѣсь крупнаго и дробнаго изюму, подобно маковымъ оладьямъ, накладываютъ въ лепешки, съ закрайкомъ сдѣланныя, изъ здобнаго тѣста.

1) Это пирожное также красивѣе будетъ видомъ, когда оное подобно предшедше-

му запекать въ жестяной обечайкѣ или на блюдѣ.

2) Пирожное сїе *праздничное*, которое пекутъ къ Святой и Семицкой недѣлѣ.

X) *Яичникъ или куличь.*

Свѣжаго и еще бѣлаго, но уже довольно засохшаго, несоленаго сыру домашняго натерешь мѣлко на терку; этотъ натертой сыръ смѣшать съ шестнадцатью яичными желтками, кружкою свѣжей смѣтаны, сахаромъ, корицею, коринкою и небольшею частью лучшей муки, на раскатанную съ закрайкомъ лепешку изъ здобнаго тѣста, на мизинецъ ручной толщиною наложить и запечь.

1) Пирогъ этотъ *праздничной*, пекутъ къ Святой и Семицкой недѣлѣ.

2) Когда повысохнетъ, вкусъ его далеко не таковъ, какъ свѣжаго.

3) Когда на тонко раскатанное здобное тѣсто, которое потомъ помазано будетъ растопленнымъ масломъ, посыпать сыру, натертаго съ сахаромъ, коринкою и корицею, называютъ это *сырной пирогъ*; поливаютъ оной нѣсколько сверьху свѣжею смѣтаною.

XI) *Кудрявое пирожное.*

Замѣси изъ фунта муки, 36 золотниковъ сахару толченаго, на яичныхъ желткахъ съ прибавкою розовой воды, малой доли смѣтаны или молока, также растопленаго масла, тѣсто, которое можнобъ было раскатывать скалкою; вымѣ-

мѣси оное довольно, и раздѣливъ на куски, раскатай оные сколько возможно тоне, чтобъ рѣзцомъ можно было нарѣзать изъ него длинныхъ и нѣсколько широкихъ полосокъ; каждую полоску тѣмъ же рѣзцомъ по срединѣ прорѣзать три раза, но такъ, чтобъ концы остались не разрѣзаны; потомъ полоску въ полоску переплесть, заворотить и зажарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Изъ худой муки пирожное это не хорошо.

2) Въ нѣкоторыхъ домахъ сахару въ это пирожное не кладутъ, или очень мало; много сахаромъ посыпаютъ на блюдѣ, посылая на столъ; кромѣ помянутыхъ пряностей нѣкоторыя кладутъ въ него кардамонъ.

3) Кто сберегаетъ коровье масло, можетъ оное смѣшать пополамъ со свинымъ саломъ, и оное очистить такъ, какъ сказано подъ буквою Ш о коровьемъ маслѣ.

4) Прежде, описывая очищенiе масла, сказано, какъ въономъ жарить пирожное, чтобъ вышло оное надлежащей доброты.

5) Когда пирожное это опускать въ горячее очищенное коровье масло, скоро оное поспѣваетъ; почему пирожное это можетъ служить за приготовляемое наскоро.

6) Кудри сiи или кудрявое пирожное во многихъ домахъ очень любятъ; можно счи-

считать оное за *гостиное* блюдо второй статьи, а особливо между прочими блюдами пирожнаго. Много людей, оставляя прочее пирожное, принимаются за сїе; естьли оное хорошо приготовлено, то въ заключенїи стола составляетъ легкую и удобоваримую пищу.

XII) *Узлы.*

Узлы составляютъ довольно извѣстное и прїятное пирожное, которое приготовляютъ различными способами; обыкновеннѣйшїе изъ нихъ слѣдующїе:

1) Возьми прѣснаго молока и яицъ, взбей голичкомъ съ прибавкою муки, чтобъ вышло жидковатое тѣсто; присоли оное нѣсколько, и выдавливай въ шприцъ въ очищенное коровье масло, которое должно быть не слишкомъ горячо.

2) Возьми около полуторы бутылки прѣснаго молока, приставь оное въ кастрюлѣ на угольной жаръ, положи кусочикъ не очень соленаго масла коровьяго, въ куриное яйцо величиною; подмѣшай лучшей муки, сколько позволитъ мѣра молока, чтобъ вышло совсѣмъ сухое тѣсто; снявъ съ огня, выложи въ глиняное блюдо, посыпь не много солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и шафраномъ по желанїю, выпусти два яйца, коимъ должно предъ тѣмъ полежать въ теплой водѣ, мѣшай, прибавляя таковыхъ яицъ, пока тѣсто довольно ожидѣетъ,

и

и въ валяніи не будетъ приставать къ рукамъ.

3) Возьми на фунтъ лучшей муки бутылку прѣснаго молока и малой кусочикъ масла коровьяго, приставь въ кастрюлькѣ на огонь; когда начнетъ закипать, мѣшай муку на огнѣ по тѣхъ поръ, какъ выдетъ очень крутое тѣсто; выложи оное на пекарной столъ, чтобъ нѣсколько остыло, и переваляй оное; положивъ притомъ въ него тертаго мушкутнаго орѣшка, также толченаго мушкатнаго цвѣта и кардамона, выпусти въ тѣсто пять яицъ, и чисто вымытыми руками перемни съ ними оное; потомъ выпусти еще четыре или пять яицъ, опять валяй и продолжай до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается столько вязко, что можно будетъ оное вверьхъ растягивать. На фунтъ муки потребно около двенадцати или четырнадцати яицъ, а *тѣсто чѣмъ больше валять и мѣсить, тѣмъ лучше выдетъ.*

4) Тѣсто сего пирожнаго продавливается въ жестяную трубку или шприцъ, имѣющій въ концѣ отверзтіе звѣздочкою, посредствомъ пестика, въ горячее масло; продавливая складывать это пирожное узломъ или подобіемъ свернувшейся змѣи.

5) Во время жаренія должно узлы поливать масломъ, чтобъ оные лучше вздулись; почему въ разсужденіи сего намѣ-

мѣренія не должно узловъ класть въ кастрюлю вдругъ по многу.

6) Въ разсужденіи сего пирожнаго должно очень наблюдать прежде писанное объ очищеніи масла коровьяго, не должно же оное пережаривать; наружный видъ онаго долженъ быть желтовато-темный.

7) Изъ описанія сего пирожнаго видимо, что приготовленіе онаго не такъ легко, какъ предшедшаго, почему, въ которомъ домѣ нѣтъ поварихи, Хозяйка не часто должна оное готовить.

8) Узлы составляютъ *гостиное пирожное* второй статьи, которое на пирахъ ставятъ на столъ при прочемъ главномъ пирожномъ; можно же украшать оными большія блюда съ другими печеніями.

9) Еще должно вѣдать, что изъ вышеписанныхъ приготовленій узловъ перьвое тѣсто вседневное, а прочія *гостиныя*, ибо пирожное изъ нихъ вкуснѣе перьваго.

10) Отличаются отъ предшедшихъ *сахарные узлы*; тѣсто для нихъ берется втораго и третьяго рода; различіе же состоитъ въ томъ: что когда кладутъ яйца, прибавляютъ толченаго сахару, корицы и тертой лимонной корки; впрочемъ и это приготовленіе считается за гостиное пирожное.

### XIII) Французскія оладьи.

Пирожное это въ Нѣмецкой землѣ называется Schnee-Balben, т. е. снѣговой комъ; тѣ-

тѣсто къ оному тоже, что для узловъ; зацѣпивъ онаго широкимъ крючкомъ малой комокъ, жарятъ въ горячемъ очищенномъ маслѣ коровьемъ.

1) Оладьи сіи должно долѣе держать въ горячемъ маслѣ, нежели узлы, безъ чего они не пропекутся; надлежитъ же ихъ поливать часто масломъ сверьху.

2) Это пирожное *вседневное*; но можно онымъ украшать блюдо съ главнымъ пирожнымъ.

XIV) *Померанцевой пирогъ.*

Для сего пирога потребна густоватая молочная саломата, приготовляемая таковымъ образомъ: разболтать въ молокѣ нѣсколько лучшей муки, вылить въ варящееся молоко, и мѣшая сварить до густоты размазни каши; тогда смѣшай фунтъ свѣжаго вымытаго масла коровьяго съ двенадцатью яичными желтками, къ чему подбавить полфунта мѣлко столченаго сахару и обтертой корки съ шести горькихъ померанцевъ; весь замѣсъ взбивать къ одной сторонѣ; когда молочная саломата остынетъ, мѣшать оную съ масломъ и прочею смѣсью, пока выдетъ довольно густое тѣсто.

1) Пирогъ этотъ можно запекать въ обечайкѣ, также и въ особливой формѣ.

2) Пирожное это *гостиное*.

XV) *Швейцарской пирогъ.*

Взбивать въ горшкѣ съ прибавкою дрождей лучшей муки, нѣсколько мѣлко стол-

столченаго сахару, мушкатнаго цвѣта и малой доли соли, смачивая молокомъ теплымъ столько, чтобъ можно было сваляить; потомъ взбивать десять или двенадцать яицъ по мѣрѣ того, больше или меньше положено муки особливо, послѣ прибавивъ добрую часть растертаго коровьяго масла; но взбиванїе производить не до таковой густоты, чтобъ уже взбивать не можно было; прибавить въ это развареннаго изюму и тонко изрѣзаннаго миндалю; все вышеписанное смѣшавъ, поставить, чтобъ взошло, и послѣ запечь въ приготовленныхъ жестяныхъ формахъ, или въ обечайкѣ.

1) Можно же это тѣсто запекать и въ глиняной черепнѣ.

2) Швейцарской пирогъ состоитъ въ числѣ *гостинаго* пирожнаго второй статьи.

XVI) *Вѣнской пирогъ.*

Въ полфунта растертаго коровьяго масла, продолжая тренїе, положить одинъ по одному шестнадцать яичныхъ желтковъ и четверть фунта толченаго сахару, добрую ложку дрождей, стертую лимонную корку, около полубутылки смѣтаны, примѣшавъ къ тому мушкатнаго цвѣта или орѣшка по желанїю; потомъ оставшїеся отъ желтковъ бѣлки взбить въ густую пѣну и съ добрымъ фунтомъ лучшей муки, смѣшавъ все это, налить въ приготовленную форму и поставить,

что-

чтобы взошло; когда тѣсто всходить начнетъ, поставить оное въ тортную сковороду и исподоволь запечь.

1) *Растертое масло коровье* значитъ, изъ котораго соль вымыта, и которое по положенїи на сковороду или въ кастрюлю противъ огня и на горячей золѣ поставленное безпрестанно трется, пока сдѣлается, какъ жидкой кисель; не должно масла растапливать, ни давать ему тоне или гуще сдѣлаться показаннаго киселя; можно сего достигнуть умѣренною теплотою и безпрестаннымъ мѣшанїемъ, пока масло сдѣлается какъ бы клѣйко, и получитъ малые пузырьки.

2) Вѣнской пирогъ надлежитъ въ число *главнаго пирожнаго* второй статьи.

XVII) *Пирогъ изъ пшена сарацинскаго.*

Въ прѣсномъ молокѣ не очень мягко разваренная пшена сарацинскаго, коего зерна остались еще цѣлы, тогда, какъ оное остынетъ, смѣшать съ растертымъ масломъ коровьимъ и папушникомъ, нѣсколько розовою водою размоченнымъ, также съ двумя мѣлко столчеными пшеничными сухарями, очень малою долею шафрану, сахару и корицы, также нѣсколькими взболтанными яйцами, и все это перемѣшать, чтобъ тѣсто вышло довольно густо; отъ онаго отдѣлить ложкою, въ масло коровье обмоченною, пирогъ желаемой величины, и зажарить на сково-

 ро-

родѣ въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Пирожное это должно подавать на столъ горячее, но оное считается за *среднее* блюдо.

2) Напротивъ слѣдующее изъ пшена сарацинскаго пирожное считается *гостинымъ*: разварить по вышеписанному фунтъ пшена, и мѣшать съ полфунтомъ очищеннаго и растертаго масла коровьяго, пока сдѣлается какъ кисель; продолжая мѣшанїе, мало помалу подбавлять двенадцать яичныхъ желтковъ, прибавивъ къ тому корицы, тертой лимонной корки, и три или четыре горсти тертаго пшеничнаго сухаря; наконецъ ко пшену прибавить бѣлки отъ помянутаго числа яицъ, особливо въ густую пѣну взбитые; смѣшавъ все и выложивъ на поддонокъ, изъ мягкаго тѣста или слоенаго сдѣланный, запечь въ тортной сковородѣ, припустивъ угольной жаръ сверьху и снизу; можно же этотъ пирогъ запечь и въ обечайкѣ; считается оный за *главное пирожное.*

XVIII) *Блины.*

Никакое пирожное не пекутъ чаще блиновъ. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ ихъ *постное пирожное*, потому что большею частью пекутъ въ посты, такъ какъ бы сего въ другое время дѣлать не можно было. Есть различные способы приготовленїя оныхъ: пекутъ ихъ отчасти

съ

съ начинкою изъ вишеннаго киселя, съ яблочною, миндальнымъ тѣстомъ, также и безъ начинки.

1) *Возьми* фунтъ пшеничной муки, три яйца, четверть фунта коринки, нѣсколько корицы и соли, смѣшай все и жарь блины въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ; или возьми фунтъ пшеничной муки, выпусти въ нее три яйца, подбавь не много сахару и бутылку молока, смѣшай довольно. —— Еще лучшаго рода выдутъ блины, когда разбить пять или шесть яицъ въ колодезной водѣ съ прибавкою гвоздики, корицы, мушкатнаго цвѣта и орѣшка, также малой доли соли, и размѣшать съ мукою въ растворъ до густоты, каковая надобна.

2) *Нирнбергскіе блины* приготовляются таковымъ образомъ: поставь въ посудинѣ муки на горячую печь, вливъ двѣ ложки дрождей и присоливъ, изъ сего на тепломъ молокѣ сдѣлай тѣсто не очень густое; вымѣшавъ оное довольно, выложи на пекарной столъ, посыпанный мукою, и дай взойти; переваляй, раскатай скалкою, и изрѣзавъ въ четвероугольные куски, поклади на пекарную доску, мукою посыпанную, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ рѣзанцы сіи взошли; напослѣдокъ жарь ихъ на сковородѣ до желта въ салѣ, или еще лучше

чше въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

3) *Австрїйскїе блины* должно дѣлать такъ: лучшей муки согрѣвъ на печѣ, положить въ нее четверть фунта распущенаго коровьяго масла съ двумя ложками опары или дрождей, четыре яйца, но два только съ бѣлками, присолить, и на тепломъ молокѣ замѣсить въ довольно крутое тѣсто, которое можно бы было углаживать ложкою; тѣсто это выложивъ на приспѣшной столъ, приправить тертою лимонною коркою, сахаромъ, корицею и мушкатнымъ орѣшкомъ, подѣлать въ пядень длиною и въ два перста толщиною полоски, покласть порядочно на посыпанную мукою пекарную доску и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошли; когда полоски сїи довольно взойдутъ и вверьху приготовятся треснуть, жарить ихъ по двѣ или по три на сковородѣ въ горячемъ салѣ или маслѣ, поливая онымъ и сверьху; можно въ это тѣсто мѣшать крошенаго миндалю, изюму и мушкатнаго цвѣта.

4) Опарные сїи блины бываютъ рыхлы, а потому легче другихъ, кои выходятъ вязки и кожуристы.

5) Блины безъ начинки составляютъ *вседневную* пищу; съ начинкою же могутъ по нуждѣ считаться для перемѣны за *среднее* пирожное.

XIX)

XIX) *Масляной пирогъ.*

Разбей двадцать четыре яичныхъ желтка въ полфунтѣ растертаго масла коровьяго таковымъ образомъ, чтобъ яйца выпускать не всѣ вдругъ, но по четыре или шести желтковъ, продолжая взбиванїе, а когда всѣ положены будутъ, взбивай еще полчаса къ одной сторонѣ; тогда положи девять золотниковъ толченаго сахару и тертой лимонной корки, и запеки это тѣсто въ приготовленной формѣ.

1) Можно же бѣлки отъ половины яицъ, взбивъ особливо въ пѣну, положить въ растворъ и мѣшать умѣренно; но въ этомъ случаѣ запекать должно исподоволь въ самомъ умѣренномъ жару.

2) Масляной пирогъ составляетъ *гостиное блюдо третьей*, а по послѣднему приготовленїю *второй статьи.*

XX) *Лейбцигской пирогъ.*

Три четверти фунта очищеннаго масла до тѣхъ поръ растирать, пока учинится киселемъ, къ чему мало помалу подбавлять отъ двенадцати яицъ желтки и отъ двухъ бѣлки, потомъ положить шесть ложекъ прѣснаго молока, полфунта лучшей муки, двѣ горсти толченаго или тертаго миндалю и малую долю соли, вымѣшавъ все въ вязкое тѣсто, выложить въ приготовленную форму, и поставивъ въ тепломъ мѣстѣ, дать взойти.

1) Когда этотъ пирогъ будетъ въ полномъ входѣ, поставить его въ формѣ въ тортную сковороду и запечь въ оной; можно же запекать его и въ одной формѣ или обечайкѣ, но остерегаясь, чтобъ сильной пылъ, ударивъ въ него вдругъ, не прижегъ.

2) Пирожное это *гостиное второй статьи.*

XXI) *Мучняной пирогъ.*

Возьми фунтъ растертаго масла коровьяго, десять яицъ съ бѣлками и желтками, еще отъ десяти яицъ одни желтки, сбивай это мало помалу и наконецъ смѣшай довольно; далѣе положи въ это двѣ ложки дрождей, пять добрыхъ горстей лучшей муки, полфунта коринки, четверть фунта толченаго сахару, немного толченаго тмину, мушкатнаго орѣшка, тертой лимонной корки, и побольше полубутылки молока; смѣшавъ все довольно, выложи въ вымазанную тортную сковороду, поставь въ тепломъ мѣстѣ взойти, а потомъ запеки.

1) Можно это тѣсто запекать въ приготовленныхъ формахъ или въ обечайкѣ.

2) Пирожное это *гостиное второй статьи.*

XXII) *Мозговой пирогъ.*

Тринадцать мѣлко столченыхъ пшеничныхъ сухарей, полфунта жеребейками изрѣзаннаго говяжьяго мозгу съ полуорѣшкомъ мушкатнымъ стертымъ, малою

лою долею толченаго инбирю и соли, смѣшавъ въ горшкѣ, подбавить четверть фунта лучшей муки, двѣ ложки дрождей, десять разболтанныхъ яицъ, полфунта коринки, и на тепломъ молокѣ замѣсить въ тѣсто нѣсколько густоватое; смѣсь эту выложить въ тортную сковороду, вымазанную холоднымъ коровьимъ масломъ, поставить въ теплое мѣсто, и когда начнетъ всходить, засыпавъ въ жаръ, исподоволь запечь, и горячее на столъ отпускать.

1) Когда нѣтъ говяжьяго мозгу, можно вмѣсто онаго употребить полфунта сала съ телячьихъ почекъ, а въ недостаткѣ телячьяго сала полфунта растертаго коровьяго масла.

2) Когда пирогъ этотъ подавать на столъ не непосредственно по испеченіи, должно оный разогрѣть сверьху и снизу, ибо холоднаго его ѣсть не льзя; почему и на столъ онаго къ украшенію вмѣстѣ съ прочимъ кушаньемъ ставить не можно, ибо застынетъ. Печеной этотъ пирогъ долго держаться не можетъ, ибо говяжій мозгъ скоро плѣснѣетъ.

3) Этотъ очень вкусный пирогъ составляетъ *гостиное блюдо первой статьи.*

XXIII) *Квитовой пирогъ.*

Взявъ квитовъ (родъ яблокъ) по мѣрѣ того, каковъ великъ пирогъ быть долженъ, очисти оные, развари въ небольшой мѣрѣ воды, мягко протри сквозь си-

то, и прибавь къ нимъ мѣлко стертаго хлѣба, замѣси густое тѣсто; далѣе, примѣшай сахару, корицы, а естьли угодно коринки, и мѣлко скрошенаго цуката съ малою долею растопленаго коровьяго масла, и смѣшай все это довольно; но прежде еще примѣшать къ тому десять разболтанныхъ яицъ; бѣлки отъ шести яицъ взбить въ густую пѣну и примѣшать напослѣдокъ; тогда положи подлонокъ изъ здобнаго тѣста въ торшную сковороду, вылить на него вышеписанную смѣсь, посыпать довольно тертымъ сухаремъ, укласть тонкими листками нарѣзаннаго коровьяго масла и запечь.

1) Квиты можно разваривать въ кожѣ, потомъ оную облупить, сѣмечки съ лузгою вынуть и протереть.
2) Таковымъ образомъ можно дѣлать пироги изъ яблокъ и грушъ; но плоды сїи не должны быть полносочны.
3) Пирогъ квитовой, яблочной и грушевой, составляетъ *гостиное блюдо второй статьи.*

XXIV) *Смородинной пирогъ.*

Возьми полфунта сладкаго и столькожъ горькаго столченаго миндалю, съ одного лимона обтертую корку, подбавляй къ сему, растирая девять яичныхъ желтковъ въ горшкѣ или большомъ блюдѣ, потомъ прибавь по благоусмотренїю смородиннаго варенья, которое должно разогрѣть, чтобъ разжидѣло; взбей яичныхъ бѣлковъ

въ

въ пѣну, положи къ смородинѣ, посыпь толченаго сахару, ежели не довольно еще сладко, прежде положенія бѣлковъ; смѣсь сія запекается въ приготовленной формѣ.

1) Когда употреблять свѣжія смородинныя ягоды, должно сахаръ разварить въ густой сыропъ, и дать оному остынуть.

2) Можно этотъ пирогъ запекать въ торшной сковородѣ, подложивъ поддонокъ изъ хорошаго тѣста и загнувъ въ ономъ закраекъ; оный лучше таковымъ образомъ можетъ удаться неискусившимся еще Хозяйкамъ.

3) Смородинный пирогъ составляетъ въ жаркое лѣтнее время прохладительную *гостиную пищу первой статьи*; можно дѣлать таковымъ образомъ пирогъ *изъ малины.*

XXV) *Вишенной пирогъ.*

Безъ четверти фунтъ растопленаго, потомъ очищеннаго и до тѣхъ поръ тертаго коровьяго масла, пока оное остынетъ и сдѣлается какъ кисель; далѣе, полфунта мягко столченаго сладкаго миндалю, двѣ или три въ молокѣ размоченыя здобныя булки, сахару сколько угодно, не много соли, корицы, мушкатнаго цвѣта, и шестнадцать прежде особливо разболтанныхъ яицъ; смѣшать все вмѣстѣ, положивъ свѣжихъ вишенъ и ощипавъ у нихъ стебелки, сколько заблагоусмотрено будетъ; положивъ вишни, мѣ-

шать перестать, чтобъ не повредить ягодъ; пирогъ этотъ можно запечь въ вымазанной формѣ или въ жестяной обечайкѣ, или въ торшной сковородѣ, а вынимая изъ формы или сковороды, должно обрѣзать, гдѣ удобно, тоненькимъ ножичкомъ, чтобъ пирогъ чище вытти могъ.

1) Булки сїи мѣсятъ на молокѣ; хлѣбники во многихъ городахъ пекутъ ихъ на подобїе небольшихъ шариковъ; къ сему употребленїю и многому иному въ поварнѣ берутъ ихъ *для того*, что удобно съ нихъ корка облупляется, а мякишъ остается цѣлъ. Когда булки сїи размачивать въ сливкахъ, молокѣ или водѣ, прежде обрѣзывается съ нихъ корка, а самая булка на четверо или на шестеро; когда корка довольно размякнетъ, выжать оную насухо чистыми руками, а потомъ руками же дробно растереть.

2) Вышеписаннымъ образомъ изготовленный вишенной пирогъ составляетъ *гостиное блюдо второй статьи*.

3) Вишенной пирогъ простаго рода дѣлается такъ: раскатать поддонокъ изъ добраго мягкаго тѣста, снабдить окрайкомъ, и наклавъ сверьху вишенъ, запечь; таковой пирогъ составляетъ *вседневное* блюдо.

4) Таковымъ же образомъ готовятъ вседневной пирогъ и изъ *черники*, а именно: отобранную и перемытую чернику насыпаютъ на поддонокъ изъ здобнаго

тѣста, и сверьху поливаютъ смѣтаною; таковымъ образомъ дѣлаютъ пироги изъ спѣлыхъ сливъ, яблокъ и грушъ, но всѣ оные составляютъ запросто *домашнюю пищу*.

XXVI) *Хлѣбной пирогъ съ яблоками.*

Къ сему потребна добрая часть мѣлко стертаго пшеничнаго сухаря, очищенныя, въ ломтики изрѣзанныя и отъ сѣмянныхъ лузгъ освобожденныя яблока, толченой сахаръ и коровье масло, тонкими листками нарѣзанное; изготовить поддонокъ изъ здобнаго тѣста, положить въ тортную сковороду, и вопервыхъ накласть слой яблокъ, потомъ тертаго сухаря пшеничнаго, или хотя ржанаго, сахару и масла листками; послѣ опять яблокъ, и такъ далѣе; верьхнiй слой долженъ притти изъ тертаго папушника, сахару и масла, а сверьхъ того посыпать корицею и сахаромъ; окраекъ фигурно заворотить, и запечь пирогъ въ тортной сковородѣ, засыпавъ угольнымъ жаромъ.

1) Когда вмѣсто яблокъ взять груши, и таковымъ же образомъ изготовить, называется это пирожное *хлѣбной пирогъ съ грушами*.

2) Это пирожное составляетъ *гостиное блюдо второй статьи*.

XXVII) *Шеколадной пирогъ.*

Разболтать двадцать или тридцать яицъ съ полуторою бутылкою прѣснаго молока посредствомъ мутовки, вылить

это

это въ оловянную чашу, поставленную въ котелъ, съ холодною водою, чтобъ воды было почти по края чаши, приставить на огонь, не накрывая чаши, и вынуть оную, когда растворъ яичной начнетъ свариваться и выдетъ изъ сего яичной сыръ; оный выложить въ сито, чтобъ отекъ, положить потомъ въ посудину и растереть; прибавить потомъ фунтъ очищеннаго коровьяго масла, полфунта мѣлко стертаго миндалю и двадцать четыре яичныхъ желтка, и взбивать около часу времени всегда къ одной сторонѣ; потомъ полфунта мѣлко стертаго шеколада, двѣ ложки лимоннаго соку, и двенадцать яичныхъ бѣлковъ взбивъ въ густую пѣну, положить къ прежнему тѣсту, мѣшая потихоньку; изготовивъ поддонокъ изъ здобнаго тѣста, положивъ оной въ тортную сковороду и край искусно заворотивъ, выложить въ него смѣсь и запечь.

1) Естьли этотъ пирогъ надобенъ меньше, взять припасовъ въ половину, или только треть; пирожное это и безъ того дорого.

2) Блюдо это всегда *гостиное перьвой статьи*, а служитъ въ особливости для нѣкоторыхъ больныхъ, потерпѣвшихъ истощанїе силъ и требующихъ при выздоровленїи скораго возстановленїя оныхъ.

XXVIII)

XXVIII) *Дрочена на блюдѣ.*

Разболтать въ полуторѣ бутылкѣ прѣснаго молока столовую ложку муки, десять яицъ, подбавивъ около осьмнадцати золотниковъ сахару, а естьли угодно и ложку розовой воды, и сбить это гораздо мутовкою; потомъ на краю блюда сдѣлать обечайку изъ тѣста пальца въ два вышиною, растворъ въ блюдо вылить и запечь въ хлѣбной печи не очень горячей.

1) Можно этотъ растворъ запекать въ жестяной обечайкѣ; блюдо это на скоро приготовляемое.

2) Оное составляетъ *гостиную пищу третьей статьи.*

XXIX) *Угреобразное пирожное.*

Изготовивъ здобное тѣсто, разрѣзать оное въ подобіе угря, но такъ широкою полосою, чтобъ сгибая можно было край на край наложить въ двое и сдѣлать подобіе оной рыбы; эту полосу вымазать яйцами, положить по срединѣ начинку въ большой ручной палецъ толщиною, загнуть края и слѣпить оные сгибомъ, выгнуть въ подобіе угря или змѣи, и еще сверьху вымазать яйцами; напослѣдокъ положивъ это пирожное на бумагу или листъ жести, выгнуть по желанію и запечь.

1) Пирожное это называютъ просто угорь или змѣя, можетъ оное имѣть всякую начинку, каковыя употребительны въ

торты; приготовленіе онаго не столько трудно, какъ тортовъ.

2) Хотя въ это пирожное идутъ лучшія начинки, но не равно уважаются съ тортами, одинакую начинку имѣющими; оно считается за *гостиное третьей статьи* и приготовляется наскоро, когда нужно пирожное, а по краткости времени настоящаго торта сдѣлать нѣкогда; не рѣдко употребляютъ это пирожное только для перемѣны въ приготовленіи.

XXX) *Мучняныя кудри.*

Поставь муку въ теплое мѣсто, положи ложку добрыхъ дрождей, на примѣръ отъ бѣлаго пива, посоли не много, подлей теплаго молока и замѣси въ тѣсто, довольно крутое; потомъ выпусти въ горшекъ отъ двенадцати яицъ желтки, и только отъ шести бѣлки, взбей мутовкою, вылей въ тѣсто, и мѣшая сдѣлай чрезъ то оное жидко; послѣ того приставь на огонь сала, или очищеннаго масла, не давая оному слишкомъ разгорячиться, возьми лейку не очень просторную, лей въ оную тѣсто въ масло, повертывая концомъ лейки вокругъ, чтобъ тѣсто падало каплями въ кружекъ; помазывай сверьху масломъ, чтобъ равно прожарилась какъ снизу, такъ и сверьху.

1) Въ приготовленіи сего пирожнаго должно наблюдать сказанное въ № 11 и 12 въ разсужденіи сала или масла, чтобъ жа-

жаривъ въ оныхъ пирожное, не слишкомъ раскалять.

2) Кудри составляютъ *среднее блюдо* или пирожное *третьей статьи*, подаваемое для перемѣны въ тѣхъ домахъ, гдѣ охотники до пирожнаго.

XXXI) *Яблочныя кудри.*

Замѣси изъ муки на бѣломъ винѣ жидковатое тѣсто, вылей оное на блюдо, положи въ него кусочками изрѣзанныхъ очищенныхъ яблокъ и смѣшай довольно, зачерпни цѣлой уполовникъ (*) помянутаго тѣста, взнижи на деревянную спичку нѣсколько большихъ изъ яблокъ нарѣзанныхъ ломтиковъ, опусти въ тѣсто, а потомъ уполовникъ въ горячее сало или масло, и выкладывай въ оное спичкою яблочные куски такъ, чтобъ оные бывъ обмочены въ тѣстѣ, между собою слиплись; это дѣйствіе повторять, пока кудрей довольно будетъ наготовлено.

1) Можно же кудри сіи готовить и слѣдующимъ образомъ: начиствъ крупныхъ кислыхъ яблокъ, и разрѣзавъ каждую четвертину яблока на двое или на трое, уклади на тарелкѣ или иной посудинѣ и засуши; потомъ кусокъ по куску втыкая на деревянную спичку, обмакай въ помянутое тѣсто, опускай въ горя-

(*) *Уполовникъ*, инако чумичкою называемый, составляетъ большую поваренную ложку, или плоскій желѣзный ковшъ.

рячее масло каждой кусокъ порознь, а какъ зажарятся, вынимай уполовникомъ.

2) Еще употребителенъ слѣдующїй способъ дѣланїя яблочныхъ кудрей: сдѣлай изъ муки съ бѣлымъ пивомъ или молокомъ не очень густой растворъ, подбавь въ него три или четыре яйца, разведя же таковымъ образомъ растворъ, приправь не много корицею и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, и подлей одну ложку горячаго сала; это произведетъ, что растворъ не токмо взойдетъ, но и будетъ твердъ въ осязанїи; послѣ того вылей этотъ растворъ на ломтики изрѣзанныхъ яблокъ, провернувъ въ оныхъ по срединѣ насквозь трубочкою скважинки, и расположивъ оныя вѣнцомъ; послѣ опустивъ въ горячее сало зажарить.

3) Можно сїи кудри жарить въ очищенномъ коровьемъ маслѣ; но въ которомъ домѣ до сала не охотники, тамъ онаго не употреблять.

4) Сало или масло никогда не должно очень разгорячать, а потому должно учреждать и угольный жаръ.

5) Вынувъ сїи кудри съ сковороды или черепни, тотчасъ горячїя должно посыпать сахаромъ; чѣмъ кислѣе будутъ яблока, тѣмъ больше потребно сахару; однако лучше употреблять кислыя яблока, потому что онѣ отъ густой посы-

сыпки сахаромъ прїемлютъ такъ называемый прїятно острый вкусъ.

6) Яблочныя кудри въ третьемъ приготовленїи лучше.

7) Во многихъ домахъ къ яблочнымъ кудрямъ подаютъ слоеное пирожное, сухари, ульмской хлѣбъ, и тому подобное; дабы влажное и сухое пирожное было вмѣстѣ.

8) Яблочныя кудри, а особливо въ деревняхъ, состоятъ въ великомъ уваженїи и *во второй статьѣ пирожнаго.*

XXXII) *Чинсныя яблока.*

Возьми хорошихъ крупныхъ яблокъ, и выверни изъ нихъ лузги съ сѣменами ножичкомъ, чтобъ сдѣлались въ срединѣ ихъ большїя скважины, и тогда уже очисти съ нихъ кожу; потомъ возьми немалую долю тертаго пшеничнаго сухаря, коринки, толченой корицы, и не много сахару; послѣ того раскатай тонко здобнаго тѣста и разрѣжь оное въ большїе четвероугольные куски, чтобъ яблоко въ кусокъ совсѣмъ завернуть можно было; на каждой таковой кусокъ поставить по яблоку, вымазать яйцами, начинить яблоко сухарною начинкою, и взявъ листокъ тѣстяной за концы, обложить яблоко, и вверьху засчипавъ, зажарить въ тортной сковородѣ вдругъ, сколько яблокъ въ оную войдетъ; пирожное это съ яблочными кудрями считается въ одной статьѣ.

XXXIII) *Запсканыя груши.*

Очистивъ съ грушъ кожу, срѣзать съ нихъ верьхи подобїемъ кровельки, выдолбить груши осторожно, чтобъ не треснули, а вынутую средину изрубить мѣлко съ лимонною коркою, крупнымъ изюмомъ и корицею, прибавивъ еще въ маслѣ поджаренаго пшеничнаго сухаря, два яичныхъ желтка, и подсластивъ довольно сахаромъ, смѣшать все это. Когда между тѣмъ груши полежатъ нѣсколько въ горячемъ бѣломъ винѣ, вынуть оныя, начинить вышеписанною начинкою и накрыть срѣзанными крышечками; послѣ сего сдѣлать жидкое тѣсто изъ молока, яицъ и муки таковой густоты, чтобъ около грушъ облипнуть могло, на каковой конецъ подбавить еще въ него ложку горячаго сала, чтобъ сдѣлалось тверже обыкновеннаго; наконецъ разгорячить въ сковородѣ сала, обмочить сперьва груши въ тѣсто, и взявъ за стебельки, класть осторожно въ сало, и зажаривая до желта, продолжать пока довольно грушъ нажарено будетъ, поклавъ же оныя на блюдо, посыпать сахаромъ; когда же подавать ихъ на столъ съ сокомъ, должно взять вина, въ которомъ прежде лежали груши, положить въ него въ маслѣ коровьемъ поджаренаго сухаря пшеничнаго, сахару, мѣлкаго изюму, корицы и лимону кружками, уварить этотъ соусъ до надлежащаго огущенїя; зажаренныя груши поста-

ставить на угольной жаръ, облить соусомъ, и накрывъ дать соусу ихъ прохватить.

1) Когда изъ грушъ готовить по подобію яблочныхъ кудри, каждую очищенную грушу разрѣзать на четверо, на шестеро, или больше частей, поварить не много въ виноградномъ винѣ, но вынуть прежде, нежели размякнутъ, и положить на блюдо, чтобъ отекли; сдѣлавъ потомъ жидкое тѣсто изъ одной муки съ виномъ, а на сковородѣ разгорячивъ сала, обмакать куски грушъ въ тѣсто, и вынимая деревянною спичкою, класть въ горячее сало, и до желта зажаривать; вынувъ оныя, еще мокрыя отъ сала, посыпать густо сахаромъ и укласть порядочно на блюдѣ.

2) Вмѣсто сала лучше употреблять очищенное масло коровье, но смотрѣвъ того, чтобъ масло, равно какъ и сало, не очень раскалять.

3) Запеканныя груши и кудри изъ нихъ состоятъ съ чинеными яблоками и кудрями изъ оныхъ въ равномъ уваженіи, а считаются за *пирожное второй статьи.*

XXXIV) *Іезуитской клобукъ, или дутые пирожки.*

Раскатай скалкою тонкой листъ слоенаго тѣста, разрѣзавъ оной на части, въ каждую по срединѣ положить сырной начинки, загнуть каждой листокъ пополамъ такъ, чтобъ по срединѣ осталось

малое отверзтіе; послѣ чего рѣзцомъ верьхъ разрѣзать на три рога и запечь въ печи.

1) Называются пирожки сіи Iезуитскимъ клобукомъ по сходству къ оному, а дутыми потому что вздуваются.

2) Сырная начинка описана въ No 9 и 10, для сырныхъ оладьевъ; можно вмѣсто оной въ начинку употреблять варенье разное, цукатъ, сливной и вишенной кисель и тому подобное; въ этомъ случаѣ пирожки сіи называются *левашники*.

3) Пирожное это надлежитъ *въ третью статью*.

XXXV) *Сахарныя кудри.*

Возьми четыре горсти крупичатой муки и три полныя горсти толченаго кенарскаго сахару; это замѣси на яичномъ бѣлкѣ и взбей голичкомъ; бѣлку яичнаго кладется столько, чтобъ сдѣлалось тѣсто жидкое, которое бы удобно протекало въ лейку; положи очищеннаго масла коровьяго въ желѣзной большой ковшъ, вытеревъ оный сухо и чисто, разгорячи масло, и тогда ложкою пропускай растворъ сквозь лейку, имѣющую въ ситкѣ своей три скважины, поворачивая оную вокругъ и крестообразно, въ горячее масло; и когда пирожное съ одной стороны поджарится, оберни на другую; вынувъ оное, клади на круглую деревяжку, пока затвердѣетъ; посту-

ступай таковымъ образомъ, пока все тѣсто пережаришь.

1) Есть еще способъ приготовленія сахарныхъ кудрей, состоящій въ томъ, чтобъ взявъ горсть крупичатой муки, двадцать яичныхъ желтковъ, и отъ десяти яицъ бѣлки, и прибавивъ корицы и толченаго сахару, бить до тѣхъ поръ, какъ все довольно вспѣнится. Это пропускается въ помянутую лейку въ горячее масло и зажаривается до желта.

2) Сахарныя кудри перьваго приготовленія считаются за *пирожное третьей статьи*, а втораго приготовленія *второй статьи*.

XXXVI) *Левашники*.

Возьми фунтъ лучшей муки, замѣси изъ ней на холодной водѣ крутое тѣсто, но въ половину того твердостью, каково бываетъ вымытое въ холодной водѣ коровье масло; тѣсто это раскатай не много скалкою и положи третью долю взятаго масла коровьяго, листками нарѣзаннаго, сваляй съ онымъ тѣсто, потомъ еще положи вторую треть масла, еще сваляй, а также поступи и съ остаткомъ масла; напослѣдокъ раскатай тѣсто въ обушекъ столоваго ножа, разрѣжь на четвероугольные листки, въ каждой положи по немногу какого нибудь варенья, согни листокъ въ двое, и вокругъ обведи рѣзцомъ, чтобъ вышелъ кругловатой пирожокъ; можно сіи пирожки дѣлать тре-

 уголь-

угольные и четвероугольные, а потомъ зажаришь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Можно левашники начинять миндалемъ; взять нѣсколько облупленаго миндалю, изрубить мѣлко или крупно, столочь, и смѣшать съ прибавкою сахару, лимоннаго соку и тертой лимонной корки; можно же начинять ихъ изюмомъ, въ половину отвареннымъ.

2) Это *пирожное* надлежитъ въ *перьвую статью*, а особливо украшаются онымъ укладываніемъ вокругъ большіе пироги; но большею частью подаютъ оное на особливомъ блюдѣ.

XXXVII) *Лимонное пирожное, въ маслѣ коровьемъ жареное.*

Столки 12 золотниковъ миндалю, или сотри оной въ муку, и збивай оной съ шестью яичными бѣлками, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше; къ сему должно прибавить тертой лимонной корки и фунтъ толченаго сахару; все это приставивъ на огонь, мѣшать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается довольно густо; послѣ чего зажарить это въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Помянутое тѣсто можно выдавливать узловою формою и жарить въ маслѣ, или выдавивъ въ форму иную, запекать.

2) Пирожное это *гостиное перьвой статьи.*

XXXVIII) *Англинскіе рѣзники.*

Положить въ посудину лучшей муки много или мало по мѣрѣ того, сколько много пирожнаго надобно, смочить молокомъ

комъ и смять столько, чтобъ тѣсто было очень круто; выпустивъ туда же четыре или пять яицъ, начинай мѣшанїе, располагая прибавку яицъ потомъ такъ, чтобъ на полторы бутылки класть двенадцать яицъ, и чтобъ тѣсто вышло посредственно жидко; потомъ прибавить толченаго кардамона и мушкатнаго цвѣта, также розовой или померанцевой воды, и естьли тѣсто не будетъ еще довольно жидко, прибавь молока столько, чтобъ сдѣлалось подобно блинному раствору; тогда вымажъ тортную сковороду масломъ коровьимъ, и наложи въ нее тѣста на палецъ толщиною, закопай сковороду въ горячую золу, чтобъ тѣсто нѣсколько позасохло, а не испеклось; когда же затвердѣетъ, изрѣжь оное въ полоски желаемой длины и пальца въ полтора шириною, вынь изъ сковороды, и когда тѣста осталось, поступай съ онымъ также; обрѣжь полоски выгибами съ боковъ, поочисти оныя, и жарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

1) Можно въ это тѣсто прибавлять сахару и толченаго миндалю, чѣмъ пирожное это удобрясь, идетъ за *гостиное перьвой статьи*, а впрочемъ належитъ только во *вторую*.

2) Должно здѣсь наблюдать сказанное о жаренїи въ горячемъ маслѣ кудряваго пирожнаго и узловъ. См. No 11 и 12.

XXXIX) *Малые пирожки съ смородиною.*

Сдѣлай не много растертаго масла такъ, чтобъ стало оное какъ смѣтана, подмѣшай въ него пять или шесть яицъ, а потомъ добрую часть мѣлко стертаго сухаря, чтобъ замѣсъ вышелъ очень густъ; возьми по благоусмотрѣнію смородины, густо въ сахарѣ свареной, подмѣшавъ же оной въ тѣсто, прибавь корицею и кишнецомъ; разгорячи въ сковородѣ масла коровьяго и клади въ него ложкою вышеписаннаго тѣста лепешечки величиною въ рубль.

1) Должно стараться тѣсто такъ сдѣлать, чтобъ оное не очень расплывалось, но по положенїи ложкою въ горячее масло, остановлялось довольно высоко, ибо расширить его можно ложкою какъ угодно; очень тверду тѣсту также быть не должно, въ случаѣ сего надлежитъ оное развести сливками; естьлижъ будетъ жидковато, подбавить тертаго сухаря.

2) Таковые же пирожки можно дѣлать изъ вареныхъ въ сахарѣ яблокъ, ганебутовъ, малины, крыжевнику и вишеннаго ягодмику; въ этомъ случаѣ пирожки отъ ягодника прозванїе заимствуютъ.

3) Сїи пирожки составляютъ *гостиное пирожное второй статьи.*

XL) *Запсканныя растѣнїя.*

Поелику во многихъ домахъ, ежели не вседневно, то часто въ недѣлѣ пода-

дают на стол пирожное, а потому должно помышлять о перемѣнѣ онаго, и для того введены въ число пирожнаго огородныя растѣнія; обыкновеннѣйшія изъ нихъ слѣдующія:

1) *Запеченые артишоки.* Сіи должно вопервыхъ тщательно очистить, такъ какъ приготовляютъ оные къ варенію; разрѣзать оные пополамъ, а каждую половинку еще на двое, ежели артишоки крупны; потомъ отъ каждой части суровые и маленькіе листки обрѣзать, положить часа на два въ холодную воду, потомъ въ водѣ съ солью до половины спѣлости отварить; вынувъ же, дать имъ отечь, обмакнуть въ желаемое жидкое тѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ.

2) *Запеченая спаржа.* Очистивъ оную, и положивъ въ кипятокъ, взварить нѣсколько, потомъ вынувъ, осушить и остудить; потомъ спаржу обмакать, сколько есть въ ней мягкаго, въ жидкое тѣсто, и зажарить въ простомъ коровьемъ маслѣ.

3) *Запеченыя сахарныя корки.* Должно оныя чисто оскресть, однажды какъ спаржу взварить, обмочить въ тѣсто и зажарить въ коровьемъ маслѣ; съ корнями *моркови*, *цикоріи* и *скорсонеры* поступаютъ таковымъ же образомъ, и запекаютъ же таковымъ образомъ нѣкоторыя травы и цвѣты, какъ-то листы

сты Римской шалфеи, щавелевые, цвѣты бузинные, и проч.

4) Жидкое тѣсто можно избрать къ сему запеканїю, какое угодно, подъ буквою Ч описанное, также подъ No 31 и 33.

5) Запеченые артишоки и спаржа надлежатъ въ число *гостинаго пирожнаго первой статьи*; прочїе же корни и цвѣты *во вторую статью*.

6) Запеченыя корни, травы и цвѣты, можно подавать на особливомъ блюдѣ, или украшать оными другїя блюда.

XLI) *Запеченые раки.*

Очиствивъ раковъ изъ лузги по обыкновенїю, оставить у оныхъ клешни, посыпать ихъ мукою, смѣшанною съ толченымъ инбиремъ и крошеною петрушкою; потомъ раковъ зажарить въ коровьемъ очищенномъ маслѣ, и такъ отпускать на столъ.

1) Мѣшая крошеную петрушку съ мукою, можно класть сїю траву цѣлкомъ и оною украшать раковъ.

2) Гдѣ раковъ ловится много и они дешевы, тамъ запеченые таковымъ образомъ считаются только за среднее блюдо; гдѣ же дороги они и рѣдки, идутъ за *гостиное*.

XLII) *Запеченыя сельди.*

Вырѣзавъ у сельдей плавки и вынувъ кости, также икру и молоки, мочить ихъ три или четыре часа въ прѣсномъ молокѣ,

кѣ, обмочить въ жидкое тѣсто и въ маслѣ коровьемъ зажарить.

1) Вынувъ сельдей изъ молока, прежде обмаканія въ тѣсто, должно насухо вытереть, а въ тѣстѣ обвалять.

2) Въ это тѣсто сахару не кладется, а муку можно размѣшать на бѣломъ винѣ съ двумя яйцами.

3) Въ это же тѣсто можно обмакнувъ травы петрушки вмѣстѣ съ сельдями запечь; это служитъ ко украшенію блюда, на которомъ подавать сельдей.

4) Запеченыхъ сельдей считаютъ только *за среднее блюдо.*

5) Соленыхъ сельдей и паровыхъ такимъ образомъ запекаютъ.

XLIII) *Лапшеникъ.*

Возьми тонко тянутой лапши (вермичелей) для средственнагѡ блюда полфунта, свари густо въ прѣсномъ молокѣ, и выноживъ на блюдо, остуди; въ растертомъ маслѣ коровьемъ размѣшивай одно по одномъ шесть или восемь яицъ, и прибавь къ тому соли, мушкатнаго орѣшка, не много сахару и коринки; напослѣдокъ свареную лапшу такъ искусно взмѣшать, чтобъ оную не переломать; вымажь блюдо холоднымъ коровьимъ масломъ, посыпь сверьху густо тертымъ сыромъ, выложи лапшу, и поставивъ блюдо въ тортную сковороду на насыпанной песокъ или соль, закопай сковороду въ умѣренной жаръ и запеки исподоволь.

1) Можно отъ яицъ бѣлки отложить, збить въ густую пѣну, и послѣ подмѣшать въ свареную лапшу.

2) Можно же вышеписаннымъ образомъ приготовленую лапшу запечь въ малой паштетной формѣ; сїю вымазать коровьимъ масломъ и посыпать тертымъ сухаремъ, выложить лапшеную смѣсь, посыпать сверьху тертымъ сыромъ, и поставивъ въ тортную сковороду, запечь.

3) Лапшеникъ, называемый въ нѣкоторыхъ мѣстахъ макароннымъ пирогомъ, составляетъ *гостиное блюдо второй статьи.*

XLIV) *Лимонной кремъ.*

Съ шести или осьми лимоновъ обтереть на терку наружную желтую кожу, подъ нею находящїйся бѣлый негодный мякишъ обрѣзавъ, бросить, лимонъ же самый изрѣзать въ тонкїе кружечки и сѣмечка изъ нихъ выбрать; сїи кружки съ обтертою кожею положить въ блюдо, посыпать много толченымъ сахаромъ и дать нѣсколько часовъ постоять, чтобъ сахаромъ напитались; около блюда плоскаго сдѣлай окраекъ съ украшенїемъ, дай оному засохнуть, вымажь потомъ блюдо масломъ коровьимъ, нарѣжь ломтей здобной булки, разбей не много прѣснаго молока съ двумя яйцами и прибавкою сахару, обмочи въ это каждой ломоть булки и положи на особливомъ блюдѣ, чтобъ моло-

комъ

комъ довольно напитались; потомъ на приготовленное съ закрайкомъ блюдо положи вопёрьвыхъ слой ломтей булки, на оной слой лимонныхъ кружковъ, потомъ опять слой булки и лимону, пока все укладешь; напослѣдокъ збей десять или двенадцать яицъ со снимками и сахаромъ въ пѣну, и выложи на блюдо такъ, чтобъ прежде положенное на него совсѣмъ покрылось; таковымъ образомъ наполненное блюдо поставь въ тортную сковороду на небольшое дѣло подсыпаннаго въ нее песку или соли, и закопавъ въ умѣренной угольной жаръ, запеки.

1) Этотъ же лимонной кремъ готовятъ и слѣдующимъ образомъ: обтеревъ съ шести или осьми лимоновъ желтую корку, сокъ изъ оставшихъ лимоновъ, надрѣзавъ оные по срединѣ, начисто выдавишь, этотъ сокъ процѣдить въ кастрюлю сквозь сито, и прибавивъ много сахару, нѣсколько густовато уваривъ, снять съ огня; между тѣмъ растертаго масла коровьяго распустить до густоты жидкаго киселя, и продолжая мѣшанія, выпустить въ него десять или двенадцать яицъ съ бѣлками одно по другомъ, также по благоизволенію столько снимокъ, сколько можно, съ малою долею соли, потомъ съ сахаромъ свареной лимонной сокъ и обтертую корку, все это перемѣшать, приготовить блюдо съ искуснымъ окрайкомъ изъ тѣ-

ста, вымазать оное коровьимъ масломъ, положить на дно ломтей бѣлаго хлѣба, до желта поджареныхъ, вылить на это взбитой составъ, поставить блюдо на песокъ или соль въ тортную сковороду, и засыпавъ оную въ угольной жаръ, запечь.

2) Таковымъ же послѣ описаннымъ способомъ дѣлаютъ и *померанцевый кремъ*: взять либо однихъ горькихъ зеленыхъ померанцевъ, или пополамъ съ лимонами, потребно много сахару ко уменьшенію горечи. Въ нѣкоторыхъ домахъ къ лимонамъ и померанцамъ прибавляютъ Боргдорфскихъ яблокъ; очистить нѣсколько яблокъ, стереть ихъ на теркѣ и сварить съ лимоннымъ и померанцевымъ сокомъ съ сахаромъ, а естьли это выдетъ густо, развесть бѣлымъ виномъ, процѣдить сквозь сито; въ этомъ случаѣ снимки оставляются, замѣняютъ ихъ яблока, а вмѣсто соли кладется толченая корица.

3) Лимонной и померанцевой кремъ составляютъ *гостиное блюдо перьвой статьи.*

XLV) *Яблочной снѣгъ.*

Взявъ тридцать или тридцать пять яблокъ, испечь оныя на рашпарѣ, надрѣзавъ сперьва вокругъ ножемъ; должно ихъ оборачивать, чтобъ не очень размякли, и потомъ облупить съ нихъ кожу; тѣло стереть плашмя ножемъ, проте-

тереть сквозь сито, смѣшать съ сахаромъ, съ прибавкою толченой корицы и тертой лимонной корки, взбивать долго деревянною ложкою всегда къ одной сторонѣ, особливо въ пѣну взбитыхъ шесть яичныхъ бѣлковъ, подбавить туда же и взмѣшать; потомъ укрѣпивъ на листѣ бумаги жестяную обечайку, вымазать масломъ, вылить растворъ и запечь.

1) Очень сочныя яблока къ сему не годятся; всего способнѣе Боргдорфскія.

2) Яблочной снѣгъ надлежитъ въ *пирожное второй статьи.*

XLVI) *Квитовой снѣгъ.*

Взять 30 или 35 мягко въ водѣ свареныхъ и потомъ очищенныхъ квитовъ, оскресть тѣло ножемъ отъ сѣменныхъ лузгъ, протереть сквозь сито въ глубокое блюдо, и взбивать къ одной сторонѣ около часу, подложивъ сахару, корицы и тертой лимонной корки; потомъ на тарелкѣ взбить ножемъ шесть яичныхъ бѣлковъ и примѣшать къ квитамъ, продолжая взбиваніе, пока все обратится въ твердую пѣну, тогда сдѣлавъ на блюдѣ закраекъ, выложить въ него пѣну и запечь въ тортной сковородѣ; когда въ печеніи начнетъ вздуваться, посыпать густо сахаромъ и корицею.

1) Можно сію пѣну запекать и на подонкѣ изъ мягкаго тѣста въ тортной сковородѣ, сдѣлавъ окраекъ съ украшеніемъ

нїемъ; можно же это запекать и въ жестяной обечайкѣ.

2) Естьли квитовъ недостаточно, можно напечь яблокъ, и оныхъ подмѣшавъ къ квитамъ, протереть сквозь сито, чтобъ только квитовый вкусъ остался господствующимъ; можно же вмѣсто яблокъ употребить печеныя груши, но оныя не должны быть сочны, ни крупчаты внутри. У многихъ грушъ костяность начинается уже близко къ сѣмяннымъ лузгамъ, почему должно ихъ обтирать только до этой костяности.

3) Квитовой снѣгъ составляетъ *гостиное блюдо второй статьи* и очень способное послѣ пищъ, кои слабому желудку поносъ и рѣзъ въ кишкахъ приключаютъ.

XLVII) *Пирожки устричные.*

Вынувъ устрицъ изъ ихъ черепковъ, и очистивъ у нихъ волоконь, попечь немного въ посудинѣ на огнѣ, чтобъ излишнїй сокъ изъ нихъ вышелъ; выложивъ оныхъ въ сито, чтобъ охолодѣли и отекли, изрубить ихъ на поваренномъ столѣ, смѣшавъ съ толченымъ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, въ тѣсто; подѣлать изъ онаго малые плоскїе пирожки на тонкой бумагою устланной доскѣ, посадить въ печь, закрывъ оную, и засушить оные твердо, чтобъ можно было столочь, а по-

потомъ хранить въ сухомъ умѣренно теплом мѣстѣ.

1) Запасаютъ таковымъ образомъ устрицъ, когда получаются онѣ очень свѣжи и дешевы; ибо въ нѣкоторыя времена года въ свѣжихъ устрицахъ бываетъ недостатокъ; имѣвъ же сей запасъ, можно взять пирожокъ, и растолокши, приправлять соусы и другія пищи, что онымъ сообщаетъ любимый устричный вкусъ; можно сіи пирожки къ употребленію толочь и размачивать.

2) Сухари, яко подмѣсь въ составъ устричныхъ пирожковъ, не должны имѣть въ себѣ пряностей, кои заглушаютъ устричной вкусъ; во многихъ мѣстахъ въ сухари кладутъ анисъ, а таковые къ сему не годятся.

3) Нѣкоторыя заготовляютъ таковымъ образомъ пирожки изъ *анчоусовъ*; однакожъ въ этомъ нѣтъ нужды, потому что въ которые соусы и пищи нужны анчоусы, удобно могутъ замѣнить ихъ сельди; лучше заготовлять таковымъ образомъ пирожки или лепешечки *изъ раковъ*, потому что раки не во всякомъ мѣсяцѣ ловятся и хороши бываютъ. —— Мѣсто здѣсь упомянуть о запасаніи симъ образомъ *спаржи*: взварить спаржу умѣренно, и дать оной отечь на ситѣ; изрубить оную, сколько есть въ ней мягкаго, смѣшавъ съ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣл-

ко скрошеною лимонною коркою, сваляшь въ маленькія лепешечки и запечь сухо; оныя употребляются въ похлебки и соусы къ сообщенію онымъ спаржнаго вкуса. Съ молодымъ *зеленымъ горохомъ*, которой сырой растираютъ въ ступкѣ въ гущу, поступаютъ таковымъ же образомъ, дѣлая изъ него лепешечки; пищи, приправленныя онымъ, получаютъ лучшій вкусъ, нежели отъ запасаемаго инымъ образомъ зеленаго гороху.

XLVIII) *Раковой пирогъ.*

Отвари раковъ шестьдесятъ или нѣсколько больше не много въ соли, шейки оборви, а изъ прочаго сдѣлай раковое масло, какъ о томъ сказано въ VII Части; когда это масло остынетъ, положи оное въ глубокое каменное блюдо или въ ступку, и растирай, чтобъ оное сдѣлалось какъ смѣтана или помада: далѣе возьми двенадцать яичныхъ желтковъ, изъ которыхъ сперьва положи только четыре, а потомъ остальные, кои между тѣмъ должно растирать особливо; прибавя къ сему двѣ здобныя булки, въ снимкахъ или молокѣ размоченныя и выжатыя, мѣлко скрошеной лимонной корки и двѣ горсти толченаго сахару, стертой мушкатной орѣхъ, малое дѣло соли, и продолжай взбивать ложкою къ одной сторонѣ; наконецъ вылущенныя раковыя шейки разрѣжь вдоль, бѣлки отъ

двенадцати яицъ взбей въ густую пѣну, и напослѣдокъ все перемѣшай съ осторожностію; сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ мягкаго или слоенаго тѣста, загни въ немъ закраекъ съ украшеніемъ, выложи смѣсь и исподоволь запеки.

1) Естьли раки крупны, можно употреблять въ этотъ пирогъ мясо, изъ клешней ихъ вылущивая.

2) Отъ булокъ берется не мякишъ, но однѣ только корки.

3) Къ великому служитъ украшенію, когда отобравъ крупныя раковыя лузги, воткнуть оныя въ пристойныхъ мѣстахъ въ пирогъ при отсыланіи на столъ.

4) Пирогъ этотъ должно издерживать въ одинъ день, ибо долго держаться не можетъ, но портится.

5) Этотъ пирогъ и въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ раковъ много, считается *пирожнымъ первой статьи.*

XLIX) *Печеночной пирогъ.*

Свари двѣ телячьихъ печени, и когда остынутъ, сотри на теркѣ, положи въ кастрюлю, прибавь къ тому нѣсколько яицъ и приставивъ на огонь, мѣшай до тѣхъ поръ, какъ яйца между печенки сварятся; далѣе мѣшай это въ ступкѣ съ двенадцатью яйцами, влей растопленнаго масла, и опять вымѣшай довольно; потомъ положи туда же десять или двенадцать яичныхъ желтковъ, мѣшай четверть часа,

 при-

приправь пряностьми и полуторымЪ фунтомЪ сахару, продолжая достаточно мѣшанїе; выложи это тѣсто вЪ жестяную обечайку, прежде масломЪ коровьимЪ вымазанную, углади пирогЪ сверьху, а потомЪ запекай исподоволь вЪ печи или торшной сковородѣ.

1) ЭтотЪ пирогЪ должно подавать на столЪ сколько возможно горячее; охолодѣвЪ онЪ твердѣетЪ и учиняется непрїятенЪ.

2) ВЪ нѣкоторыхЪ домахЪ употребительно класть вЪ этотЪ пирогЪ коринку и мѣлко скрошеной миндаль.

3) Печеночной пирогЪ составляетЪ *гостиное блюдо второй* статьи.

L) *ПирогЪ изЪ вымя.*

Вымя коровье должно мягко разварить, когдажЪ остынетЪ и осохнетЪ, стереть на терку; впрочемЪ поступать какЪ писано выше о печеночномЪ пирогѣ.

1) При составленїи сего пирога многое мѣшанїе смѣси очень нужно; ибо отЪ сего получаетЪ онЪ, равно какЪ и другїе подобные пироги, лучшую доброту.

2) И этотЪ пирогЪ холодной не годится; должно подать оный горячїй и тотчасЪ кушать.

3) ОтЪ воли зависитЪ брать цѣлое вымя или токмо половину, вЪ разсужденїи того, на сколько особЪ готовится; по сему учреждаться должно и сЪ прежде назначеннымЪ числомЪ яицЪ и приправЪ,

правъ, какъ-то и для печеночнаго пирога вмѣсто двухъ печенокъ можно взять одну.

4) Пирогъ этотъ полагается во *вторую статью*.

*LI) Пирогъ изъ мѣлкихъ крупъ.*

Растирай кусокъ масла коровьяго въ ступкѣ съ мѣлкими крупами, прежде въ прѣсномъ молокѣ размоченными, выпусти къ тому двенадцать яицъ, или, когда замѣсъ еще густъ, прибавь еще восемь желтковъ, смѣшай такъ, чтобъ довольно жидко было, и высыпь къ тому три четверти фунта сахару; эта смѣсь выливается въ жестяную обечайку и запекается исподоволь въ печи.

1) Мѣлкія крупы сіи могутъ быть грешневыя и пшеничныя.

2) Можно же къ сему употреблять крупы изъ Турецкой пшенички (маисъ или кукуруза), каковой пирогъ выдетъ еще вкуснѣе.

3) Испытывая этотъ пирогъ и другіе подобные ему, пропекся ли оной внутри, *должно воткнуть въ средину лучинку; естьли оная выдетъ суха, значитъ, что пирогъ пропекся.*

4) Пирожное это *гостиное второй статьи*, и должно быть подавано на столъ горячее.

*LII) Пирогъ изъ швадениыхъ крупъ или манны.*

Когда взявъ четверть фунта шваденныхъ крупъ, или, какъ оныя въ нѣкото-

 рыхъ

рыхъ мѣстахъ называются, *травнаго проса*, обварить въ кипяткѣ, а потомъ до половины спѣлости въ прѣсномъ молокѣ сварить, мѣшая безпрестанно въ продолженіи варенія, чтобъ не пригорѣло; брось еще въ горячее кусокъ не очень соленаго коровьяго масла, и разотри въ ступкѣ мягко; выпусти въ это десять яицъ цѣлыхъ и столько же однихъ желтковъ, мѣшай полчаса; подбавь розовой воды, тертой лимонной корки и полфунта сахару, взмѣшай еще нѣсколько разъ; потомъ на листѣ бумаги утвердить жестяную обечайку, внутри вымазать масломъ, выложить смѣсь, и запечь въ печи не очень горячей.

1) Можно и этотъ пирогъ до выниманія изъ печи испытать лучинкою, поспѣлъ ли оной.

2) Нѣкоторыя сообщаютъ сему пирогу желтой цвѣтъ, размачивая шафрану въ молокѣ и подпуская въ смѣсь.

3) Есть же обыкновеніе шваденныя крупы растирать не въ ступкѣ, но разваривъ въ молокѣ, мѣшать съ прочимъ; пирогъ отъ сего выходитъ зернистъ и хорошъ.

4) Пирогъ этотъ также горячій должно кушать; онъ весьма вкусенъ и сытенъ; поступаютъ тѣ діэтически, кои ѣдятъ его послѣ пищъ, легко поносъ приключающихъ, ибо шваденныя крупы слегка вяжутъ.

5)

5) Пирогъ этотъ составляетъ *гостиное блюдо второй статьи.*

LIII) *Морковной пирогъ.*

Сотри на теркѣ начисто оскобленной моркови, и естьли оная водяна, или много соку въ себѣ имѣетъ, позасушить оную, приставивъ на огонь въ сковородѣ или кастрюлѣ; выпусти въ нее пять яицъ, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается подобно киселю; выложи въ ступку, перетри мягко, прибавивъ нѣсколько пораспущеннаго на огнѣ не очень соленаго масла, и десять яицъ при безпрестанномъ мѣшанїи; далѣе возьми десять яичныхъ желтковъ, нѣсколько въ молокѣ размоченнаго и опять выжатаго папушника, и три четверти фунта сахару, продолжай мѣшанїе добрую четверть часа; вылей наконецъ это тѣсто въ приготовленную жестяную обечайку, поставь въ печь или тортную сковороду, и запеки исподоволь.

1) Чѣмъ слаще и краснѣе будетъ морковь, тѣмъ лучше оная для пирога; по оскребенїи не должно морковь класть въ воду, чтобъ сладости изъ нее не вытянуло.

2) Кому угодно, можно напослѣдокъ положить въ тѣсто пирожное коринки, мѣлко скрошенаго миндалю и корицы, дабы первыя не размяты были перетиранїемъ.

3) Поелику морковь сдѣлавшись крупна и сладка, во многихъ домахъ уже мало

 ува-

уважается, то морковный пирогъ надлежитъ *въ третью статью пирожнаго*, хотя бы по вкусности и здоровости своей заслуживалъ мѣсто во второй статьѣ; многія оной уважаютъ, когда ѣдятъ подъ названіемъ Французскаго слова *пате де каротъ*, но услышавъ, что это морковной значитъ, презираютъ; впрочемъ пирогъ этотъ можно кушать холодной и горячій.

LIV) *Гороховой пирогъ.*

Отвари до половины спѣлости лучшаго и начисто перебраннаго гороху въ водѣ, чтобъ лузга скочила, отдѣли оную, и горохъ опять засуши; сотри потомъ оной въ толкушкѣ очень мягко, прибавивъ во время стиранія въ маслѣ коровьемъ поджареннаго папушника, также кусокъ масла, десять яицъ, смѣшай все это довольно, положи толченаго перцу и гвоздики, безпрестанно продолжая стираніе и мѣшаніе; прибавь къ тому еще восемь яичныхъ желтковъ, не останавливая мѣшанія; всыпь полфунта сахару, взмѣшай еще довольно, и выложи это тѣсто въ жестяную обечайку, масломъ коровьимъ вымазанную, и запеки.

1) Чтобъ горохъ удобнѣе освободить отъ лузги, поступаютъ таковымъ образомъ: сдѣлай изъ чистой древесной золы крѣпкой щелокъ, сцѣди оной начисто, и положи въ него гороху сколько надобно, и чтобъ щелокъ покрылъ горохъ; вари оной

оной въ этомъ щелокѣ съ добрую четверть часа, пока окажется, что кожица на горохѣ вся сморщится и размякнетъ; тогда снявъ съ огня, разведи холодною водою столько, чтобъ руки терпѣть могли, и перетри оными горохъ; подливая же безпрестанно воды, споласкивай долой отставшія кожицы или лузги; тогда прежнюю воду сливъ, налить свѣжей и продолжать перетираніе и споласкиваніе; продолжать это дѣйствіе до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ мутиться и лузги больше не останется. Щелокомъ изъ чистой золы столькожъ не должно гнушаться, какъ и обыкновенною поваренною солью; впрочемъ работа сія не нужна съ таковымъ горохомъ, которой мягко разваривается, и отъ котораго въ протираніи сквозь сито кожицы отдѣлятся; но на многихъ поляхъ родится горохъ толстокожій, не обходимо требующій щелоченія.

2) Гороховой пирогъ въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ до гороху охотники, считается *пирожнымъ второй статьи*, въ прочихъ же только *третьей*.

3) Пирогъ этотъ надлежитъ кушать горячій.

LV) *Миндальной пирогъ.*

Облупи фунтъ миндалю или больше, положи не на долго въ холодную воду,

столки крупновато въ иготѣ, или сотри въ ступкѣ, смачивая во время толченія не много прѣснымъ молокомъ, или вмѣсто онаго розовою водою, но такъ, чтобъ не сдѣлалось жижи, въ каковомъ случаѣ пирогъ не вздуется въ печеніи; этотъ толченой или тертой миндаль сотри въ ступкѣ съ двумя или тремя яйцами мягко; послѣ сего стертія прибавь еще столькожъ яицъ, и еще нѣсколько желтковъ, чтобъ вообще на фунтъ миндалю пошло пятнадцать яицъ, и смѣшай все довольно; далѣе, положи въ столовую ложку не много шафрану, разотри оной съ молокомъ, и влей въ миндаль въ продолженіи мѣшанія; подкрасивъ таковымъ образомъ, вмѣшай четверть фунта толченаго сахару, продолжая стираніе; потомъ вымажь жестяную обечайку масломъ коровьимъ, сдѣлай крутое тѣсто, примажь онымъ обечайку къ жестяной тарелкѣ, вымажь обечайку съ обѣихъ сторонъ разболтанными яйцами, обложи оную внизу съ обѣихъ сторонъ тѣстомъ, чтобъ воздухъ пройти не могъ, и тѣсто это со внутренней стороны помажь коровьимъ масломъ; тогда выложи стертое миндальное тѣсто, поставь въ печь не очень горячую, и исподоволь запеки.

1) Должно испытать пирогъ по прежде сказанному воткнутіемъ лучинки, пропекся ли оной.

2) Отпуская на столъ, пирогъ съ тарелки подрѣзывается и обечайка снимается.

3) Пирогъ этотъ должно кушать горячій и холодный.

4) Миндальной пирогъ составляетъ *пирожное первой статьи.*

LVI) *Желточной пирогъ.*

Три четверти фунта очищеннаго и потомъ опять остывшаго коровьяго масла тереть въ ступкѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается пѣною; тогда продолжая тренїе, поклади одинъ по одному желтки отъ шестидесяти яицъ, прибавь полфунта толченаго сахару, вылей этотъ растворъ въ жестяную масломъ коровьимъ вымазанную обечайку, и запеки въ тортной сковородѣ.

1) Можно этотъ пирогъ запекать и въ печи не очень горячей.

2) *Пирожное* это обыкновенно считаютъ *въ первую статью.*

LVII) *Пирогъ изъ бѣлаго хлѣба.*

Размочи корку хорошаго папушника въ прѣсномъ молокѣ, выжми начисто, приставь корку въ кастрюлѣ на жаръ и засуши; смотрѣть того, чтобъ не пригорѣла; пока еще корка не совсѣмъ высохнетъ, выпусти къ ней пять или шесть яицъ, разотри съ коркою, и дай яйцамъ между корки спечься; выложивъ въ ступку, перетри это мягко, выпусти еще около десятка яицъ, посыпь крошенаго мушкатнаго цвѣту,

ту, также толченаго кардамону, смѣшай все довольно растирая въ тѣсто, прибавивъ между тѣмъ восемь яичныхъ желтковъ; наконецъ положи полфунта, а естьли пирогъ великъ, три четверти фунта, мѣшай тѣсто еще четверть часа, выложи оное въ приготовленную обечайку, и запеки въ печи не очень горячей.

1) Поелику стараются, чтобъ пирогъ этотъ былъ внутри желтъ, то въ случаѣ, когда желтки яичные не довольно цвѣтны, подкрашиваютъ шафраномъ.

2) Пирогъ этотъ можно кушать горячїй и холодный.

3) Пирогъ изъ бѣлаго хлѣба надлежитъ въ *пирожное второй статьи*, и всюду уважается.

LVIII) *Коричной пирогъ.*

Размочи полфунта пшена сарацинскаго въ прѣсномъ молокѣ, смѣшай оное съ двадцатью яйцами, изъ коихъ бѣлки положить только отъ десяти въ ступкѣ, не подбавляя масла, прибавь къ сему полфунта сахару и девять золотниковъ толченой корицы, вымѣшай все очень прилѣжно, выложи тѣсто въ обечайку, масломъ коровьимъ вымазанную, и запеки въ печи не очень горячей.

1) Пирогъ этотъ можно кушать горячїй и холодный.

2) Онъ составляетъ *гостиное блюдо второй статьи*, а въ нѣкоторыхъ домахъ *перьвой.*

LIX)

LIX) *Бисквитной пирогъ.*

Возьми двенадцать яицъ, отъ шести бѣлки отложи прочь, разболтай сперьва нѣсколько яица, положи три четверти фунта толченаго сахару и стертую корку съ трехъ лимоновъ, взбивай это около часа къ одной сторонѣ, напослѣдокъ прибавивъ шестьдесятъ золотниковъ просѣяной скорбильной муки, вылей въ приготовленную форму, и запеки въ тортной сковородѣ.

1) Пирогъ этотъ можно кушать холодный и горячїй.

2) Оный составляетъ *гостиное блюдо перьвой статьи.*

LX) *Деревяжный пирогъ.*

Къ дѣланїю сего пирога потребно имѣть *деревягу*; оная состоитъ изъ толстой скалки деревянной, гладко обточенной, величиною съ обыкновенную поваренную скалку, которою тѣсто раскатываютъ; вдоль по срединѣ должна она имѣть скважину, которою насаживается на вертелъ, а съ концевъ укрѣпляется засовцами; деревягу увиваютъ всю ниченками, обливаютъ нѣсколько масломъ коровьимъ, и вертятъ противъ огня на вертелѣ, пока масло начнетъ пѣниться; тогда обливается она тѣстомъ столько, чтобъ ниченки и дерево закрылись; сїю перьвую обливку зажарить до красна, потомъ еще обливать тѣстомъ, и дѣйствїе это повторять до тѣхъ поръ, какъ изойдетъ все тѣсто;

ко-

когда пирогъ въ надлежащую спѣлость до желта запечется, засовцы вынуть и деревягу съ пирогомъ снять; пирогъ этотъ либо снимается съ деревяги разрѣзаніемъ вдоль, или, что употребительнѣе, совсѣмъ на столъ подается; въ послѣднемъ случаѣ пирогъ должно такъ обливать, чтобъ получилъ къ низу откосости, и могъ бы на блюдѣ стать на нихъ твердо; обыкновеннѣйшія приготовленія тѣстъ для сего пирога слѣдующія:

1) Возьми съ небольшимъ два фунта крупичатой муки, фунтъ мѣлко столченаго и просѣяннаго кенарскаго сахару, и положи это съ фунтомъ очищеннаго коровьяго масла въ посудину, и взбивай голичкомъ; во время взбиванія положить осьмнадцать яицъ, по четыре или шести вдругъ выпуская и продолжая взбиваніе; наконецъ приправить корицею, или иною пряностью, какою угодно, влить около полуторы бутылки или съ бутылку снимокъ, и взбить, чтобъ вышло посредственное жидкое тѣсто; обливается тѣсто большимъ уполовникомъ, а чтобъ не тратилось, снизу поддерживаютъ сковороду.

2) Положи въ горшекъ двадцать яичныхъ желтковъ, полфунта толченаго сахару, бутылку снимокъ, два стертые мушкатные орѣшка, стертую корку съ одного лимона, коричневой или померанцевой воды, фунтъ или полтора очищен-

наго коровьяго масла; мѣшай и взбивай это довольно; въ продолженіи сего подмѣшай два фунта крупичатой муки; а наконецъ особливо въ густую пѣну взбитыхъ бѣлковъ отъ двенадцати яицъ, и сіи въ тѣсто подмѣшивать должно не прежде, какъ уже деревяга противъ огня начнетъ пѣниться.

3) Сотри полтора фунта масла коровьяго въ сметану, прибавь двадцать яичныхъ желтковъ, по одному выпуская; потомъ фунтъ толченаго лучшаго сахару, бутылку снимокъ, тертую лимонную корку, толченой корицы, также коришневой или померанцевой воды, два фунта крупичатой муки, и вымѣшай все это въ одной посудѣ въ посредственно жидкое тѣсто; когда деревяга начнетъ противъ огня пѣниться, подбавишь въ тѣсто особливо въ пѣну сбитыхъ бѣлковъ отъ шестнадцати яицъ, и обливать симъ тѣстомъ по вышеписанному.

4) Когда надобно, чтобъ по деревяжному пирогу вышли струи, должно при третьемъ обливаніи начать вертелъ обращать скорѣе.

5) Деревяжной пирогъ ѣдятъ холодной, и ставится оный съ самаго начала съ прочимъ кушаньемъ къ украшенію стола.

6) Пирогъ этотъ *прочной*, и составляетъ *главное гостиное блюдо перьвой статьи.*

LXI)

LXI) *Деревяжной тортъ.*

Возьми полтора фунта очищеннаго и въ ступкѣ въ смѣтану стертаго масла коровьяго, столькожъ сахару, которой смѣтанъ съ двадцатью четырьмя яйцами, одно по одному во время мѣшанїя выпускаемыми; наконецъ подбавь полтора фунта лучшей муки, и все это продолжай тереть часъ; на листъ бумаги, масломъ съ обѣихъ сторонъ вымазанный и въ тортную сковороду положенный, налѣй сперьва тѣста сего на обухъ ножевый толщиною; и когда перьвый слой запечется, наложи опять таковой же слой; повторяй это, пока все тѣсто изойдетъ.

1) Деревяжной тортъ получилъ прозванїе свое отъ деревяжнаго пирога, и единственно отъ того, что тѣсто слоями накладывая, также порознь запекаютъ.

2) Тортную сковороду должно совсѣмъ загресть въ угольной жаръ.

3) Когда тѣста до половины перепечено будетъ, должно угли изъ подъ-сковороды вынувъ, оставить только сверьху, чтобъ нижнїе слои тѣста не пригорѣли и не слишкомъ пересохли.

4) Должно собственно того смотрѣть, чтобъ слои тѣста накладывать не толсто; ибо, когда они не пропекутся, останется мѣстами сырое тѣсто, и пирогъ будетъ непрїятенъ.

5) Этотъ тортъ, подобно деревяжному пирогу, проченъ, и надлежитъ въ число *гостинаго пирожнаго перьвой статьи.*

LXII) *Макаронной тортъ.*

Воперьвыхъ приготовляется макаронное тѣсто: обыкновенно на макароны (*) берутъ на фунтъ миндалю фунтъ сахару, но для торта сего только въ полы, впрочемъ будетъ онъ слишкомъ сладокъ; почему положить фунтъ мягко столченаго миндалю съ полфунтомъ или четвертью фунтомъ толченаго сахару въ кастрюлю, и смѣшать на огнѣ нѣсколько, чтобъ тѣсто не прилипало, однакожъ чтобъ и не пересохло; снявъ съ огня и охолодивъ, сбей шесть желтковъ яичныхъ въ густую пѣну, и смѣшай съ мѣлко скрошенною и мягко растертою лимонною коркою; тогда сдѣлай въ тортной сковородѣ поддонокъ изъ желаемаго тѣста, мягкаго или слоенаго; въ поддонкѣ должно сдѣлать закраекъ съ украшенiемъ, и наложить въ него макароннаго тѣста почти на полпальца толщиною; толще сего макаронное тѣсто накладывать не должно, потому что оное выдетъ сыровато и липко; вышеписаннымъ образомъ наложенное тѣсто сверьху угладить, и вымазавъ яич-



(*) Это совсѣмъ другаго рода макароны отъ Италiанскаго любимаго кушанья, которое составляетъ родъ крупной дутой лапши; эти сладкiя, а тѣ нѣтъ.

ным бѣлкомъ, сбитымъ съ малою долею сахару и розовой воды, запечь исподоволь; можно этотъ тортъ наконецъ глacировать (то есть сахарной ледъ навести), и усыпать разноцвѣтнымъ подкрашеннымъ сахаромъ.

1) Макароннымъ же тортомъ называютъ, когда три четверти фунта масла коровьяго взявъ, тереть полчаса съ четырьмя цѣлыми яйцами, тремя четвертьми фунта крупно столченаго миндалю, обтертой корки съ цѣлаго лимона, и съ тремя четвертьми фунта крупичатой муки; половину сего тѣста положить въ приготовленную форму, и наложить априкознаго киселя; изъ другой половины тѣста дѣлается верьхнїй листъ или крышка; пирогъ этотъ запекается въ печи не очень горячей.

2) Макаронной тортъ можно кушать какъ холодный, такъ и горячїй; считается онъ за *гостиное пирожное перьвой статьи.*

LXIII) *Лимонной тортъ.*

Разболтай десять или двенадцать яицъ въ кастрюлѣ, и протри сквозь сито, послѣ того какъ сперты оныя будутъ ложкою до густоты; потомъ на полфунта растертаго масла, одинъ по одному положи шесть яичныхъ желтковъ, съ трехъ или четырехъ лимоновъ обтертую корку и выжатой сокъ изъ сихъ лимоновъ, четыре или шесть толченыхъ суха-

харей, или столькожъ мѣрою въ молокѣ размоченной и послѣ выжатой корки съ папушника, и столько толченаго сахару, сколько заблаго усмотрено будетъ; смѣшай все это съ разболтанными и процѣженными яйцами; это составитъ тѣсто въ наливку торта изъ лучшаго слоенаго тѣста; вмѣсто сквозной крышки можно тортъ укласть крестъ на крестъ полосками того же тѣста, а закрай съ украшенiемъ загнувъ, испечь; можно же бѣлки отъ шести яицъ сбить въ густую пѣну, подмѣшать напослѣдокъ къ тѣсту тортному, и безъ крышки и полосокъ, въ одномъ поддонкѣ изъ лучшаго тѣста, въ тортной сковородѣ запечь; поддонокъ должно загнуть по краямъ съ украшенiями.

1) Есть охотники и къ слѣдующему приготовленiю лимоннаго торта: возьми восемь или десять добрыхъ свѣжихъ лимоновъ, отри съ нихъ не много желтую наружную корку, и положи оную на нѣсколько часовъ въ свѣжую холодную воду, которую должно два раза перемѣнить свѣжею; потомъ размоченную лимонную корку въ водѣ мягко разварить, мѣлко изрубить, въ ступкѣ растереть и протереть сквозь сито; сокъ изъ лимоновъ выжать, сѣмячка выбрать, положить въ сокъ довольно сахару и сварить до густоты; подбавить въ это протертую лимонную корку, смѣшать и поставить остынуть; сдѣлай изъ сего тортъ

въ добромъ здобномъ тѣстѣ, сверьху сдѣлай прорѣзную крышку, или уклади крестообразно полосками.

2) Лимонные торты составляютъ *главное гостиное пирожное перьвой статьи,* кои обыкновенно на столъ подаютъ холодные; запекать ихъ должно въ самомъ умѣренномъ жару; сверьху можно укладывать ихъ сахарными лепешками.

LXIV) *Миндальной тортъ.*

Взявъ два фунта миндалю, положи въ горшекъ или сковороду, налей водою, и приставивъ на огонь, дай однажды вскипѣть; тогда въ горячую воду влей холодной воды, чтобъ руки въ нее опускать можно было; слупи съ миндалю кожу, клади очищенной въ холодную воду, а наконецъ въ игошѣ столки мягко; во время толченія должно почасту пускать въ него каплями свѣжаго молока; нѣкоторыя употребляютъ вмѣсто сего розовую воду, однако молоко для всходу тѣста найдено способнѣйшимъ. По столченіи миндаль выложи въ ступу, сотри мягко, прибавь три яйца, продолжая тренiе, пока не останется комковъ; потомъ выпусти еще восемь яицъ, и продолжай мѣшанiе; когда и это будетъ соединено, выпусти еще шесть яицъ, и опять продолжай тереть; напослѣдокъ разведи тѣсто двадцатью четырмя яичными желтками, безостановочно продолжая тренiе; между тѣмъ кусокъ масла коровьяго распусти въ формѣ

мин-

миндальнаго торта на печи, или противъ жару, и поворачивая форму, облей всю внутренность оной масломъ; остатки масла вылей вонъ, поставь форму въ холодное мѣсто, чтобъ масло въ ней съ боковъ и на днѣ поостыло; столки фунтъ сахару, всыпь оной въ миндальное тѣсто; далѣе, въ ложкѣ на молокѣ разотри шафрану, и подпустивъ въ тѣсто, подкрась оное; вылей тогда тѣсто въ форму и запеки въ оной. Большая часть поваровъ готовятъ миндальные торты по сему предписанію, и таковые выходятъ вкуснѣе; но въ нѣкоторыхъ домахъ дѣлаютъ сіи торты скорѣйшимъ способомъ по нижеслѣдующимъ предписаніямъ:

1) Возьми фунтъ въ иготѣ мягко столченаго, потомъ въ ступкѣ растертаго миндалю, три четверти фунта толченаго сахару и пятнадцать яицъ, изъ коихъ яйцо по яйцу выпускай во время растиранія въ ступкѣ, наконецъ подбавь ложку скорбильной муки, и выложивъ въ тортную сковороду запеки. —— Можно же взять фунтъ миндалю, фунтъ толченаго сахару, восемь яичныхъ желтковъ и не много померанцевой воды; бѣлки отъ восьми яицъ сбить въ густую пѣну, и напослѣдокъ къ тому прибавить; естьли надобно, чтобъ тортъ былъ не столько сладокъ, сахару употреби только полфунта.

2) Очисти и столки фунтъ миндалю съ розовою водою въ игошѣ мягко, намочи въ молокѣ или снимкахъ корки съ папушника; положи оной не мало въ толченой миндаль, да два или три яичные желтка и одно цѣлое яйцо (съ бѣлкомъ то есть), также сахару и корицы, и сотри въ ступкѣ мягко; потомъ разбей въ маленькомъ горшечкѣ пятнадцать цѣлыхъ яицъ и пятнадцать желтковъ, подбавь три четверти фунта толченаго сахару, не много шафрану, тертой лимонной корки, также кому угодно крупно столченой корицы, и смѣшай довольно все вышеписанное.

3) Никогда форму миндальнаго торта не должно тѣстомъ наполнять всрѣзъ, но оставлять мѣсто, чтобъ тѣсто вздуться могло.

4) Естьли миндальные торты сажать въ печь очень горячую, они сгорятъ, или по крайней мѣрѣ получатъ черную невкусную корку; безопаснѣе сажать сіи торты въ печь хлѣбную, по вынутіи изъ оной хлѣбовъ; въ этомъ умѣренномъ жару запекаемые получаютъ они вкусную и красивую желтоватотемную корку.

5) Сколько непріятенъ въ сильномъ жару запеченный миндальный тортъ, столькожъ непріятенъ и невкусенъ бываетъ недопекшійся и рано изъ печи вынутый;

тый; почему прежде выниманія должно испытать пропекся ли, воткнутіемъ деревянной спички; естьли спичка изъ торта выдетъ суха, знакъ что поспѣлъ, естьли же мокра, опять посадить въ печь и додержать.

6) Вынимая миндальной тортъ изъ формы по испеченіи, должно наложить листъ бумаги сверьху, а на бумагу жестяной листъ или блюдо, и обернуть форму, чтобъ тортъ самъ собою выпалъ; потомъ взять блюдо или тарелку, на чемъ къ столу отпускать, положить тортъ и бумагу изъ подъ-него вытащить; сверьху посыпать сахаромъ, или навесть сахарной ледъ, укласть оной фигурно вырѣзаннымъ цукатомъ, или померанцевою и лимонною коркою, или сухими кусочками конфектовъ.

7) Кромѣ большихъ тортныхъ формъ разной фигуры бываютъ малые сердечкомъ; обыкновенно напекая въ сихъ малыхъ формахъ тогоже тѣста, украшаютъ оными на пирахъ большіе торты.

8) Миндальные торты составляютъ *главное пирожное первой статьи*, которымъ столъ съ самаго начала украшаютъ, а потому можно кушать ихъ холодные, въ каковомъ состояніи и бываютъ они вкуснѣе.

LXV) *Миндальной тортъ съ горькимъ миндалемъ.*

На фунтъ съ четвертью сладкаго миндалю положи четверть фунта горь-

каго миндалю, столки въ иготѣ и перетри въ ступкѣ мягко, подбавь осьмнадцать яичныхъ желтковъ, а бѣлки отъ двенадцати яицъ взбей въ густую пѣну, или по поваренному говоривъ, въ снѣгъ; этотъ бѣлочной снѣгъ смѣшать съ тремя четвертьми фунта толченаго сахару, особливо стертаго съ коркою бѣлаго въ молокѣ размоченнаго и опять выжитаго хлѣба, также съ тертою лимонною коркою; мѣшанїе продолжать до самаго наливанїя тѣста въ форму; содержанїе корки хлѣбной можетъ положено быть противу вышеписанныхъ смѣсей съ одной грошевой булки.

1) Можно же сладкой и горькой миндаль столочь съ нѣсколькими яичными желтками, кускомъ масла коровьяго и потребнымъ количествомъ сахару, а потомъ запечь въ тѣстѣ, по предписанному ниже въ No 66.

2) Тортъ съ горькимъ миндалемъ составляетъ *главную пищу перьвой статьи*; раздавать оной лучше тогда, какъ сладкое вино подносятъ; на столъ же ставить съ самаго начала съ прочимъ кушаньемъ.

3) Въ перьвой Части *Хозяйки* втораго Отдѣленїя, второй Главы въ No 13, при случаѣ о *персиковомъ молокѣ* изъ *Новаго Зрѣлища Природы* приведено, что горькой миндаль здоровью человѣческому подозрителенъ во вредности; поче-

чему лучше толочь сухїе неспѣлые померанцы, и оные вмѣсто горькаго миндалю употреблять въ торты.

LXVI) *Миндальной тортъ въ тѣстѣ.*

Возьми миндалю сколько нужно, столки оной мягко, вполы противу онаго толченаго сахару, кусочикъ масла коровьяго, толченой корицы, померанцевой или розовой воды, два яичные желтка, столки все это въ большой иготѣ въ мягкое тѣсто, сїе тѣсто обложи хорошимъ здобнымъ тѣстомъ и запеки исподоволь.

1) Этотъ миндальной тортъ часто дѣлаютъ безъ крышки или рѣшетки; миндальное тѣсто выкладываютъ только въ поддонокъ изъ здобнаго тѣста, и сверьху наводятъ на него сахарное зеркало.

2) И этотъ тортъ считается за *гостиное пирожное перьвой статьи.*

LXVII) *Миндальной тортъ съ рѣшетнымъ хлѣбомъ.*

Разбей въ горшкѣ осьмнадцать яицъ, прибавь къ тому отъ девяти яицъ одни бѣлки, поставь горшекъ съ яйцами на жаровню, и взбивай яйца голичкомъ; когда согрѣются теплы, сними съ огня, и продолжай взбивать до огущенїя; подбавь въ сїе полтора фунта толченаго и просѣяннаго сахару, взбивая нѣсколько времени, положи obтертую корку съ двухъ лимоновъ, и полтора фунта мягко столченаго миндалю, разотри такъ, чтобъ комковъ не осталось; тогда подмѣшай къ

сему девять яичныхъ бѣлковъ, особливо въ пѣну взбитыхъ, а наконецъ двѣ горсти полныхъ тертаго рѣшетнаго хлѣба, и вымѣшай все довольно.

1) За главное правило въ разсужденіи всѣхъ хлѣбныхъ тортовъ замѣчается, чтобъ *послѣ подмѣшанія рѣшетнаго хлѣба тѣсто не много вымѣшивать*, ибо тортъ чрезъ то можетъ быть испорченъ, а именно яйца отъ кислоты хлѣбной пустятъ жижу, тортъ выдетъ твердъ и утратитъ желаемую рыхлость; почему *только положивъ хлѣбъ въ тѣсто, оное тотчасъ должно класть въ форму.*

2) Этотъ тортъ состоитъ въ великомъ уваженіи, и считается за *гостиное пирожное перьвой статьи.*

LXVIII) *Испанской миндальной тортъ.*

Лучшаго здобнаго тѣста во перьвыхъ перемни съ нѣсколькими яичными желтками, чтобъ сдѣлалось мягко; изъ онаго въ тортной сковородѣ сдѣлай поддонокъ; возьми нѣсколько горстей мягко столченаго миндалю, сотри оной съ кускомъ растертаго коровьяго масла, двумя яйцами, прибавкою тертой лимонной корки, сахару и корицы, и вымѣшай все это; послѣ того приготовь такимъ же образомъ, какъ миндаль, нѣсколько ядеръ фисташныхъ; на поддонокъ сперьва наложи тонкій слой миндальнаго тѣста, а на оной тонко раскатанный листокъ здобнаго тѣста; сверьху сего слой какого нибудь варенья, и

опять

опять листокъ изъ здобнаго тѣста; потомъ наложить слой фисташнаго тѣста, и равномѣрно накрыть листкомъ тѣста здобнаго; это продолжать повтореніями далѣе, а покрышку долженъ составить листокъ здобнаго тѣста съ украшеннымъ окрайкомъ.

1) Этотъ тортъ должно держать въ печи цѣлой часъ, ибо оной пропекается медленно.

2) Естьли запекать его въ хлѣбной печи, должно дѣлать его на жестяномъ листѣ, на которомъ положена бумага; печь не должна быть горяча, чтобъ тортъ не сгорѣлъ.

3) Не худо, чтобъ этотъ тортъ готовить только изрѣдка и въ торжественные дни, ибо съ труднымъ своимъ приготовленіемъ не легокъ онъ для желудка; у кого оной слабъ, не должно подвергать его на опытъ Испанскому торту, а особливо не хорошо выпеченному.

LXIX) *Миндальной тортелетъ.*

Возьми фунтъ растертаго коровьяго масла, подбавляй въ него одинъ по одному, продолжая треніе, восемь яичныхъ желтковъ, сахару по благоусмотренію, не много вина и полфунта толченаго миндалю, смѣшай все довольно; а напослѣдокъ подмѣшай фунтъ просѣянной бѣлой скорбильной муки; вымажь малыя паштетныя формы масломъ коровьимъ, посыпь оныя тол-

толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, наложи тѣстомъ, и запеки.

1) Тортелеты вообще въ поварняхъ называются малыми тортами, запекаемыми въ паштетныхъ изъ тѣста дѣлаемыхъ формахъ вмѣсто начинки.

2) Вышеписанные тортелеты можно дѣлать инымъ образомъ, а именно: взбивъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ, подъ послѣдокъ положить въ тортное тѣсто.

3) Миндальные тортелеты, подобно какъ и въ большихъ формахъ печеные торты, составляютъ *гостиное пирожное первой статьи.*

LXX) *Миндальное печенье въ здобномъ тѣстѣ.*

Столки полфунта или четверть фунта миндалю мягко, и тогда подбавь въ половину вѣсомъ противъ онаго толченаго сахару, два яичныхъ желтка и кусочикъ масла коровьяго, далѣе перетолки это въ большой итотѣ въ тѣсто; раскатай тогда лучшаго здобнаго тѣста въ тонкїй листъ, разрѣжь оной въ четвероугольные куски небольшїе, вымажь яйцами, и на каждой изъ нихъ наложи по нѣскольку миндальнаго тѣста; сложи концы листка на верьхъ вмѣстѣ, поставь сїи пирожки въ тортную сковороду, и запеки исподоволь.

1) Это миндальное печенье заключается подъ общимъ названїемъ *малыхъ пирожковъ*, и служитъ къ украшенїю большихъ пироговъ на пиршествахъ, а именно: большой пирогъ ставятъ по срединѣ,

а съ обѣихъ сторонъ онаго малые пирожки на особливыхъ блюдцахъ.

2) *Это пирожное гостиное первой статьи.*

LXXI) *Миндальные рѣзники.*

Возьми четверть фунта мягко столченаго миндалю, столько же толченаго сахару и столько же вѣсомъ крупичатой муки; замѣси это на двухъ яйцахъ въ тѣсто, которое бы валять и раскатывать можно было, свалять тогда и раскатать длинную полоску, какъ бы дѣлая окраекъ на блюдѣ, пальца въ два шириною, и разрѣзавъ оную въ длинноватые кусочки, исподоволь запечь.

1) Сїи миндальные рѣзники надлежатъ въ число мѣлкаго пирожнаго, которымъ убираютъ большїе пироги; иногда поутру подаютъ ихъ къ кофе, также и ввечеру холодные.

2) Считаются они за *пирожное первой статьи.*

LXXII) *Миндальные стружки.*

Возьми фунтъ мягко столченаго миндалю, полфунта толченаго сахару, смѣшай, взбей шесть яичныхъ бѣлковъ въ густую пѣну и къ тому же подмѣшай; возьми тогда листъ желѣзной жести, каковой обыкновенно булошники употребляютъ, вычисти, и нагрѣвъ вымажь чистымъ воскомъ, намажь миндальнымъ тѣстомъ въ ножевой обухъ толщиною, и запеки до желта въ печи, довольно уже поостывшей; вынувъ разрѣжь въ широкїя полоски

ски, пальца въ два шириною и вершка въ два длиною, заверни оныя кромѣ круглой палочки, подобїемъ древесныхъ стружекъ; верьхняя запекшаяся сторона и тутъ должна притти къ верьху; въ разрѣзыванїи и обвертыванїи должно обходиться проворно и искусно, впрочемъ пирожное отвердѣвъ переломается; когда же на палочкѣ затвердѣетъ, можно оное снять легко, и до подаванїя на столъ позасушить въ тепломъ мѣстѣ.

1) Кто желаетъ подмѣшать въ это пирожное горькаго миндалю, можетъ класть на три части сладкаго одну часть горькаго, а толочь вмѣстѣ; но въ разсужденїи горькаго миндалю должно сахару цѣлою третью брать больше, нежели сколько показано для одного сладкаго миндалю; однакожъ и здѣсь напоминаю, что вмѣсто горькаго миндалю лучше брать горькїе померанцы.

2) Естьли не случится готовой печи, можно миндальныя стружки запекать въ тортной сковородѣ, но на это потребно больше времени.

3) Миндальныя стружки должно запекать желтовато, а не до темна поджаривать; потемнѣвъ теряютъ онѣ свой добрый вкусъ.

4) *Пирожное это гостиное перьвой статьи*, и самое здоровое; обыкновенно ставятъ оное предъ гостей званыхъ на кофе, также и за обѣдомъ, когда вина подаютъ.

LXXIII) *Жареной миндаль* (*).

Возьми облупленнаго миндалю сколько угодно, и вполы противъ онаго толченаго сахару; миндаль скрошить въ длинныя полоски, смѣшавъ съ сахаромъ, поджаривать въ кастрюлѣ на огнѣ, пока красновато потемнѣетъ; тогда, пока еще не остылъ, накладывай онаго въ малые формы, обушка на два ножевыхъ толщиною; формы прежде должно вычистить, и часъ времени держать въ холодной водѣ; когда миндаль въ формахъ остынетъ, выдетъ изъ оныхъ чисто; въ формы его накладывать должно проворно, ибо скоро стынетъ и коленѣетъ.

1) Это миндальное печенье можно готовить и таковымъ образомъ: изрубить просто миндаль съ толченымъ сахаромъ, а не полосками оной рѣзать; иногда мѣшаютъ мѣлко рубленой и въ полоски рѣзаной миндаль вмѣстѣ.

2) И сїе пирожное надлежитъ въ число мѣлкаго пирожнаго; подаютъ оное къ заѣдкѣ вина и къ кофе; украшаютъ же онымъ блюда съ большимъ пирожнымъ, а надлежитъ оное въ число *пирожнаго первой статьи*; иногда этотъ миндаль нагнѣтаютъ въ большїя формы, но оныя всегда въ водѣ мочить должно.

LXXIV)

(*) Въ подлинникѣ названо: *Московское миндальное печенье.*

LXXIV) *Тортъ изъ миндальной смѣтаны.*

Фунтъ миндалю растолочь такъ мягко, какъ муку, и разведши прѣснымъ молокомъ протереть сквозь сито, что не пройдетъ, опять толочь и протирать; гуща протертая должна быть густа; тогда варить оную съ сахаромъ и корицею, мѣшая безпрестанно, пока выдетъ какъ густая смѣтана; охолодивъ оную сдѣлать въ тортъ.

1) Начинка сего торту часто помазывается сокомъ смородиннымъ, что сообщаетъ ей прїятной вкусъ; иногда наводятъ на нее сахарное зеркало.

2) Тортъ изъ миндальной смѣтаны считается за *пирожное перьвой статьи.*

LXXV) *Тортелетки.*

Раскатай кусокъ лучшаго здобнаго тѣста сколько возможно тоне, не толще какъ въ два обушка ножевыхъ, и взявъ рюмку или чайную чашку, нарѣжь оною кружковъ, какъ бы рублей; бравъ сїи кружечки одинъ по одному, ставь большой палецъ по срединѣ, а прочими пальцами заворачивай вверьхъ закраекъ, по срединѣ же осталась бы ямка, и лишъ бы не продавить на сквозь; заготовивъ кружечковъ сколько угодно, въ каждой положи варенья или печенаго яблока, вишневаго киселя, или какой нибудь начинки, въ торты употребляемой. Пекутъ сїи тортелетки въ тортной сковородѣ; испекши полну сковороду, можно повторять печенїе

ченїе другихъ; можно же ихъ на жести запекать въ печи.

1) Въ No 69, въ примѣчанїи 1 объяснено, что значатъ тортелеты; сїи тортелеты дѣлаются величиною въ чайное блюдцо; а здѣсь описанныя тортелетки дѣлаются величиною только въ рубль, почему въ различїе и называются тортелетками или малыми тортелетами.

2) Считаются онѣ отчасти въ пирожномъ *перьвой статьи*, а частью *второй*. Естьли начинка положена въ нихъ будетъ изъ варенья сахарнаго, считаются въ перьвую статью; когда же начинка простая, на примѣръ изъ яблока или инаго, тогда слѣдуютъ во вторую.

3) Подаютъ это пирожное либо на особливыхъ блюдахъ около большаго пирожнаго, или укладываютъ онымъ по краямъ большїе пироги.

LXXVI) *Тортъ изъ рѣшетнаго сухаря.*

Насуши ломтей рѣшетнаго хлѣба въ печи такъ сухо, чтобъ можно было столочь и просѣять сквозь сито. Къ приготовленїю тѣста положить въ ступку пятнадцать яичныхъ желтковъ и стереть съ фунтомъ толченаго сахару, обтертую корку съ цѣлаго лимона, по полузолотнику кардамону и гвоздики, полтора золотника корицы, 36 золотниковъ помянутаго толченаго сухаря, а напослѣдокъ подмѣшать въ пѣну взби-

тыхъ бѣлковъ и запечь въ формѣ, вымазанной коровьимъ масломъ. Есть иные способы приготовленія таковыхъ тортовъ, извѣстнѣйшіе изъ нихъ слѣдующіе:

1) Возьми восемь яицъ совсемъ и отъ десяти яицъ желтки, взбивай оные голичкомъ, пока обратятся въ гущу, подкладывай къ сему мало помалу толченаго сахару, продолжая взбиваніе; далѣе положи полдощечки тертаго шеколаду, четверть фунта мягко столченаго миндалю, гвоздики, корицы, кардамону и мушкату по произволенію; вымѣшай все это довольно, а напослѣдокъ подбавь двенадцать золотниковъ толченаго рѣшетнаго сухаря, и запеки въ жестяной обечайкѣ или въ формѣ.

2) Взявъ двенадцать яицъ, отъ шести бѣлки отними, и взбивай голичкомъ до сгущенія; подбавивъ полфунта толченаго сахару, продолжай взбиваніе довольно времени; тогда подложи 36 золотниковъ мягко столченаго, но нелупленаго миндалю, въ пѣну збитые отложенные бѣлки, подъ конецъ же 54 золотника толченаго рѣшетнаго сухаря, и смѣсь эту выложи въ форму; отъ воли зависитъ лимону и другихъ пряностей больше или меньше положить.

3) Растеревъ въ кастрюлѣ или каменномъ блюдѣ около 36 золотниковъ масла коровь-

ровьяго, и четырнадцать или шестнадцать яичныхъ желтковъ подложа взбивать къ одной сторонѣ; потомъ всыпать полфунта толченаго сахару, пригорстни облупленнаго и столченаго миндалю, также корицы и лимонной корки подмѣшать, а наконецъ въ пѣну взбитыхъ яичныхъ желтковъ; послѣ всего положить 72 золотника или слишкомъ рѣшетнаго сухаря, и взмѣшавъ запекать въ формѣ.

4) Выше напомянуто было, что по всыпанїи сухаря, лишъ смѣшавъ тѣсто, класть въ форму и запекать. Многимъ сїи торты отъ того не удаются, что всыпавъ сухарь, долго мѣшаютъ, и не скоро къ запеканїю торта приступаютъ.

5) Въ которыхъ городахъ не всегда можно достать простаго рѣшетнаго хлѣба, не худо имѣть въ запасѣ насушеные изъ онаго сухари; при сушенїи оныхъ того смотрѣть, чтобъ не пригорѣли, ибо подожженой хлѣбъ въ тортахъ ни силы, ни вкуса не имѣетъ. Во многихъ мѣстахъ можно достать Вестфальской пумперникель (родъ хлѣба печенаго); сухари изъ онаго придаютъ тортамъ отмѣнной вкусъ.

6) Естьли употреблять въ сїи торты черствой рѣшетной стертой хлѣбъ, должно оной просѣять сквозь рѣдкое сито, чтобъ не попало въ тортъ комка, или корки.

7) Кто не хочетъ таковаго торта запекать въ формѣ или жестяной обечайкѣ, можетъ произвесть это въ тортной сковородѣ, сдѣлавъ поддонокъ съ окрайкомъ изъ хорошаго тѣста.

8) Тортъ этотъ надлежитъ къ *пирожному перьвой статьи*, питателенъ и здоровъ.

LXXVII) *Тортъ изъ пшеничнаго сухаря.*

Столочь вопервыхъ фунтъ сладкаго и три золотника горькаго облупленнаго миндалю, потомъ стирать съ тремя яйцами въ ступкѣ, пока сдѣлается мягкая гуща; тогда съ двумя ложками розовой воды прибавить стертую лимонную корку и три золотника корицы, и семь яицъ, одно по другомъ въ продолженіи стиранія; далѣе подсыпать мало помалу полфунта сахару и кончить стираніе, положивъ полфунта стертаго пшеничнаго изъ крупичатой муки печенаго хлѣба.

1) Хлѣбъ пшеничной должно протереть сквозь сито, но лучше употреблять пшеничные сухари толченые.

2) Этотъ тортъ также какъ и предшедшей надлежитъ въ число *пирожнаго перьвой статьи*. Замѣчено, что когда на столъ поставлены будутъ этотъ тортъ и изъ рѣшетнаго хлѣба, на послѣдній оказывается больше охотниковъ; между тѣмъ для перемѣны пирожнаго пекутъ этотъ питательной и здоровой тортъ.

LXXVIII) *Песчаной тортъ.*

Фунтъ растертаго масла мѣшать въ ступкѣ полчаса, потомъ положить порознь три желтка и три яйца совсѣмъ, продолжать стиранїе, подбавить тертой лимонной корки и нѣсколько мушкатнаго цвѣту; стиранїе кончить тогда, какъ яицъ въ смѣси не будетъ примѣтно; всыпай тогда мало помалу фунтъ крупичатой муки, взмѣшивай довольно, и запеки въ формѣ. Это вкусное *главное* пирожное приготовляется и другими способами; здѣсь прилагаются нѣкоторые:

1) Возьми полтора фунта растопленаго въ смѣтану стертаго масла коровьяго, которое прежде стиранїя должно чтобъ остыло; продолжая стиранїе, подложить шесть яичныхъ желтковъ одинъ по другомъ, фунтъ сахару, стертую лимонную корку, не много кардамону и полтора фунта муки.

2) Возьми фунтъ свѣжаго вымытаго масла коровьяго, сотри оное съ двумя яичными желтками, чтобъ вышло какъ кисель; подбавь потомъ три цѣлыхъ яйца, стертую лимонную корку, фунтъ толченаго сахару, и напослѣдокъ фунтъ скорбильной муки или толченаго и просѣяннаго бѣлаго крахмалу, смѣшай это и запекай медленно цѣлой часъ.

3) Песчаные торты составляютъ *пирожное перьвой статьи*; они отмѣнно вкусны и здоровы.

LXXIX) *Песчаной тортъ изъ хлѣба.*

Возьми пеклеваннаго торговаго хлѣба, обрѣжь съ него корку, а мякишь иссуши такъ, чтобъ можно было столочь и просѣять; взявъ этой сухарной толчи 36 золотниковъ, а въ большемъ каменномъ блюдѣ разболтай шестнадцать яичныхъ желтковъ, прибавь къ сему тертой лимонной корки, и около трехъ четвертей фунта толченаго сахару, взбивая къ одной сторонѣ, пока вздуется; бѣлки отъ показаннаго числа яицъ особливо взбивъ въ густую пѣну, подложить тогда, а подъ конецъ толчу сухарную, и смѣшавъ всю смѣсь слегка, запекать въ формѣ исподоволь.

1) Можно же этотъ тортъ приготовлять и таковымъ образомъ: въ полфунта или въ три четверти фунта растертаго масла коровьяго мало помалу подмѣшать двенадцать яичныхъ желтковъ и три четверти фунта сахару, потомъ бѣлки взбитые, и наконецъ сухарную толчу.

2) Этотъ тортъ надлежитъ къ *пирожному перьвой статьи*, и составляетъ очень здоровую пищу.

LXXX) *Мягкой тортъ.*

Сотри три четверти фунта масла коровьяго въ смѣтану, и въ продолженіи тренія подбавляй восемь яичныхъ желтковъ, тертую лимонную корку, и три четверти фунта крупичатой муки; нако-

конецъ отнятые отъ восьми яицъ бѣлки, въ пѣну взбитые, и взмѣшавъ, запеки исподоволь.

1) Называютъ этотъ тортъ мягкимъ, потому что оной бывъ по надлежащему сдѣланъ, въ самомъ дѣлѣ очень мягокъ; сахару въ него не кладутъ къ отличенію его вкусомъ отъ другихъ тортовъ.

2) Надлежитъ оной въ число *гостинаго пирожнаго первой статьи.*

LXXXI) *Твердой тортъ.*

Возьми осьмнадцать яицъ, около часа времени разбивай мутовкою, подбавь фунтъ толченаго сахару, полтора золотника кардамону, столько же корицы, и подмѣшай къ тому три четверти фунта крупичатой муки, да четверть фунта просѣянаго бѣлаго крахмалу.

1) Приготовляется же этотъ тортъ и таковымъ образомъ: взбить въ пѣну двенадцать яицъ, потомъ смѣшивать съ фунтомъ толченаго и просѣяннаго сахару, фунтомъ скорбильной муки, малою долею розовой или коришневой воды, также толченаго анису, и запечь въ тортной сковородѣ.

2) Это *пирожное первой статьи.*

LXXXII) *Бисквитной тортъ.*

Разболтай сперьва двенадцать яичныхъ желтковъ въ глубокой глиняной чашѣ; прибавь къ тому обтертую корку съ двухъ или трехъ лимоновъ, нѣсколько

розовой воды и толченаго кардамону, фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару, котораго класть съ перемежкою по горсти; все это соединивъ, взбивать пока поднимется; тогда взбитыхъ особливо двенадцать яичныхъ бѣлковъ привавивъ, слегка перемѣшать, а наконецъ фунтъ просѣяннаго бѣлаго крахмалу клавъ по горсти, мѣшать, тотчасъ выложить въ форму и исподоволь запечь.

1) Въ форму для сего и другихъ подобныхъ пироговъ должно вставлять по срединѣ трубочку, естьли хотѣть, чтобъ тортъ въ срединѣ хорошо выпекся; употреблять же трубочку, естьли запекать оной и не въ формѣ, а въ жестяной обечайкѣ.

2) Бисквитной тортъ составляетъ *пирожное первой статьи.*

LXXXIII) *Бисквитъ.*

Возьми восемь добрыхъ яицъ, разболтай желтки въ глубокомъ каменномъ блюдѣ, а бѣлки взбей на плоскомъ оловянномъ блюдѣ; разболтавъ желтки, клади къ нимъ горсть по горсти фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару, взбивая къ одной сторонѣ, подбавь ложку розовой воды и толченаго кардамону; перемѣшай все это; потомъ положи туда же въ густую пѣну взбитые бѣлки, наконецъ высыпай горсть по горсти полфунта просѣянаго бѣлаго крахмалу, смѣшай потихоньку, и тот-

тотчасъ выливъ въ форму, трубочкою снабженную, запеки.

1) Это пирожное лучше удастся, когда оное въ формѣ поставить въ тортную сковороду и въ оной запечь, для того что сначала должно быть жару снизу посильнѣе, нежели сверьху, который бы понудилъ бисквитъ вздуваться; въ противномъ случаѣ бѣлизна скорбильной муки пропадаетъ и пирогъ не удастся; усмотрѣвъ, что пирогъ довольно поднялся, должно огня снизу убавить, чтобъ не пригорѣло; сверьху на тортной сковородѣ должно всегда держать умѣренной жаръ, дабы бисквитъ исподоволь пропекался.

2) Изъ сего перьваго замѣчанія можно видѣть, какъ начинать, запекая бисквитъ не въ тортной сковородѣ, но въ печи, а именно: форму сперьва должно поставить на горячемъ мѣстѣ, а какъ пирогъ станетъ подниматься, подъ форму подсыпать золы или песку, чтобъ нижняго жару убавить; должно же и сверьху форму покрывать бумагою, чтобъ жаръ не слишкомъ ударялъ въ оную.

3) Форму не должно наполнять слишкомъ, ибо тѣсто вздуваясь вытечетъ, и видъ пирога повредится; это должно замѣчать и о другихъ въ формахъ запекаемыхъ пирожныхъ.

4) Названїе бисквитъ или правильнѣе бискюй значитъ пирожное, два раза пече-

 че-

ченое, какъ поступаютъ съ извѣстными сухарями къ сообщенію онымъ прочности. Конечно съ сего заимствовано назвать бисквитомъ то пирожное, которое прочностію другія превосходитъ; таковое всякое пирожное, въ которомъ главныя подмѣси составляетъ лучшая мука, сахаръ и яйца; миндальной тортъ, на примѣръ, не можетъ быть прочен. Въ разсужденіи же бисквитовъ или пироговъ, изъ муки, яицъ и сахару, съ другими приправами готовимыхъ, при прочности ихъ то наблюдать должно, чтобъ свѣжіе держать ихъ въ такомъ мѣстѣ, въ которомъ бы не вовлекли они въ себя посторонняго вкуса; есть-ли бисквитъ держать въ поставцѣ, заимствуетъ онъ вкусъ отъ дерева и другихъ съ нимъ хранимыхъ вещей.

5) Поелику бисквитъ составляетъ прочное пирожное, можно, тѣсто онаго запекая въ малыхъ формахъ и моделяхъ, получить вкусное дробное пирожное. Можно оное употреблять въ холодную винную пищу, также и винной супъ, какъ о томъ въ перьвой Части Хозяйки въ главахъ о супахъ и холодныхъ пищахъ упомянуто.

6) Бисквитъ составляетъ *пирожное перьвой статьи*. Когда оное старо, а не свѣжее, обмакаютъ оное въ вино, или на тарелкѣ онымъ поливаютъ, отъ чего напитавшись, служитъ вмѣсто свѣжа-

жаго. Употребляютъ къ сему только Французское вино, а особливо когда въ бисквитъ кладены какія нибудь пряности, ибо отъ нихъ вкусъ лучшихъ винъ пропадаетъ, а потому употреблять ихъ не нужно.

LXXXIV) *Яблочной тортъ.*

Возьми лучшихъ яблокъ, очисть и разрѣжь оныя на четверо, выкинь съ лузгами, и развари въ винѣ, пока разбукнутъ; подбавь къ тому добрую часть сахару, толченой корицы, алаго сандалу и розовой воды, вымѣшай, протирай деревянною ложкою сквозь частое сито, подбавь въ тѣсто и запекай. Поелику торты сіи готовятъ часто, изобрѣтены къ тому разные способы; употребительнѣйшіе изъ нихъ слѣдующіе:

1) Возьми двадцать или двадцать пять яблокъ въ разсужденіи ихъ крупности, очисть, и скрошивъ мѣлко, распарь ихъ въ маслѣ коровьемъ; клади оныхъ слой на поддонокъ, сдѣланной изъ мягкаго или слоенаго тѣста, который бы все дно покрылъ; потомъ слой коринки, пересыпанной толченымъ сахаромъ и укладенной листками коровьяго масла; это повторять далѣе, пока довольно будетъ начинки.

2) Когда очищенныя, на четверо разрѣзанныя, отъ сѣмечекъ освобожденныя и въ тонкіе ломтики изрѣзанныя яблока положены будутъ на дно тѣста, под-

подбавь къ тому три четверти фунта толченаго сахару, стольможъ коринки и три золотника толченой корицы, посыпь сего на яблока; тогда клади опять слой яблокъ, коринки съ сахаромъ и корицею, и такъ далѣе, пока будетъ довольно.

3) Очищенныя въ ломтики изрѣзанныя яблока, изъ коихъ сѣменныя лузги выкинуты, варить въ винѣ, приправить масломъ коровьимъ, инбиремъ, сахаромъ, коринкою и корицею, напослѣдокъ примѣшать два разболтанныхъ яичныхъ желтка; запечь сїю начинку въ приличномъ тортномъ тѣстѣ.

4) Изрѣзавъ очищенныя и отъ сѣмечекъ освобожденныя яблока въ тонкїе ломтики, пропарить въ черепнѣ съ малою долею масла коровьяго, сахару, толченой корицы, мѣлко скрошеной лимонной корки, а естьли угодно, и крошенаго цукату; это составитъ начинку въ тортъ.

5) Въ разсужденїи приготовленїй, описанныхъ выше въ примѣчанїяхъ 1, 2, 3 и 4, должно вѣдать, что кислыя и сочныя яблока упариваются безъ вина; когда же употреблять онаго къ яблочнымъ ломтикамъ, то не много, чтобъ оныхъ не размочить, употребляя въ поддонокъ лучшее слоеное тѣсто; ибо слоеное тѣсто влаги сносить не можетъ, не получивъ закалу.

6) Избравъ желаемаго слоенаго тѣста на поддонокъ, *начинку* на оной должно класть *не горячу*, но довольно остудивъ, чтобъ тѣсто не слилось и не сдѣлалось закалывато.

7) Когда къ яблочнымъ тортамъ No 1, 2, 3 и четвертаго употреблено лучшее слоеное тѣсто, составляютъ они *гостиное пирожное перьвой статьи;* естьли же запечены въ мягкомъ тѣстѣ, то гостиное пирожное *второй статьи.*

8) Яблочные торты подаютъ иногда горячїе, иногда холодные; на холодные больше охотниковъ.

LXXXV) *Грушевой тортъ.*

Возьми двенадцать очищенныхъ нѣсколько крупныхъ добрыхъ грушъ, коринки, сахару по четверти фунта, осьмнадцать золотниковъ масла коровьяго, инбирю и корицы по полтора золотника, сотри груши на теркѣ, сахаръ, инбирь и корицу столки мѣлко, смѣшавъ это, взбей въ тортное тѣсто и запеки.

1) Груши къ торту сему не должны быть сочны, а обтирая оныя, костяность и лузги съ сѣменами должно оставлять.

2) Грушевой тортъ готовятъ не такъ часто какъ яблочной; подаютъ оный горячїй и считаютъ за *гостиное пирожное второй статьи.*

LXXXVI) *Вишенной тортъ.*

Взявъ два фунта съ половиною вишенъ, косточки выбери, смѣшай съ тремя

мя столчеными сухарями, тремя четвертьми фунта сахару, тремя золотниками толченой корицы въ тѣсто, и положивъ сверьху кусочикъ масла коровьяго, запечь. Употребительны еще два слѣдующія приготовленія сихъ тортовъ:

1) Приготовивъ поддонокъ изъ тѣста, взять лучшихъ вишенъ, выбрать косточки, на дно подсыпать сахару, чтобъ оное покрылось, положить слой вишенъ, опять пересыпать сахаромъ, и такъ далѣе, пока будетъ довольно, запечь въ печи.

2) Выбравъ изъ вишенъ косточки, пересыпать ихъ сахаромъ въ кастрюлѣ, и пожарить не много, чтобъ дали сокъ; вишни тогда выбрать ложкою, а сокъ съ прибавкою малой доли сухарей толченыхъ, корицы толченой и дробно скрошеной лимонной корки густо уваривъ, положить въ него вишни опять, и снять съ огня, чтобъ остыли; тогда накладывать оныхъ по обыкновенію въ сдѣланный поддонокъ изъ лучшаго тѣста.

3) Вишни для тортовъ обыкновенно берутъ черныя кислыя, но самыя спѣлыя, крупныя и мясистыя. Изъ дробныхъ сухощавыхъ вишенъ косточки выбирать не удобно, и едва стоитъ труда готовить изъ таковыхъ тортъ.

4) Кислыя вишни въ жаркое время года составляютъ пріятную прохладительную

ную пищу, и тортъ изъ нихъ ѣдятъ охотно, которой составляетъ *гостиное пирожное перьвой статьи*, когда будетъ оной изготовленъ по предписанному въ N 2).

5) Вишенной тортъ ѣдятъ горячій и холодный, но больше охотниковъ до холоднаго.

LXXXVII) *Сливной тортъ.*

Сливы должно начисто перетереть, налить столько воды, чтобъ покрыло ихъ, и разварить мягко; тогда выбрать изъ нихъ косточки, мясо отобрать на блюдо, отваромъ, въ которомъ варились, начисто ополоскавъ, размочить въономъ, чтобъ вышло довольно густо; тогда прибавивъ сахару, толченой гвоздики, мѣлко скрошенной лимонной корки, а естьли угодно, полосками накрошенаго миндалю и дробно нарѣзаннаго цукату, взмѣшать, и сдѣлать тортъ на добромъ слоеномъ тѣстѣ.

1) Естьли сливы отварить въ винѣ виноградномъ, вкусъ оныхъ удобряется, и тогда сливной тортъ учиняется *гостинымъ пирожнымъ перьвой статьи*, а впрочемъ едва заслуживаетъ помѣщеніе во второй.

2) До горячаго сливнаго торту не столько охотниковъ, сколько до холоднаго.

LXXXVIII) *Черносливной тортъ.*

Черносливъ должно изрѣзать въ тонкія полоски, положить въ горшекъ, наливъ не много воды съ виномъ, сахару,

тол-

толченой корицы и мѣлко скрошеной лимонной корки, и разварить густо, чтобъ годилось въ тортъ.

1) Разумѣется это черносливъ облупленный, сухой, продаваемый въ лавкахъ подъ названіемъ прюнелей. Нѣмецкой черносливъ, когда хорошо будетъ приготовленъ, вкусомъ не уступаетъ Французскому.

2) Черносливной тортъ служитъ за *гостиное пирожное перьвой статьи*, и можно оный кушать горячій и холодный.

3) Тортъ изъ простаго черносливу едва заслуживаетъ помѣщеніе въ число *пирожнаго второй статьи*; ибо кожа въ сушеніи очень уменьшаетъ вкусъ сего плода.

LXXXIX) *Тортъ изъ свѣжихъ абрикозовъ, персиковъ и сливъ.*

Когда надобно дѣлать изъ какого нибудь рода помянутыхъ плодовъ тортъ, должно съ нихъ облупить вопервыхъ кожу, разрѣзать по срединѣ и косточки вынуть; сдѣлать поддонокъ изъ лучшаго слоенаго тѣста въ тортной сковородѣ, укласть наономъ очищенные плоды круглою стороною вверьхъ, посыпать толченымъ сахаромъ и корицею, также мѣлко скрошеною лимонною коркою; начинку сію покрыть прорѣзною крышкою или полосками, окраекъ фигурно заворотить и запечь тогда.

1)

1) Когда дѣлать тортъ изъ обыкновенныхъ свѣжихъ сливъ, къ чему должно употреблять сливы самаго крупнаго рода, то кромѣ описаннаго въ No 87 приготовленія есть еще на скорую руку: сливы бросить въ кипятокъ, вскорѣ вынувъ, положить въ холодную воду, кожа на нихъ отъ того треснетъ, и легко оную содрать.

2) Торты изъ свѣжихъ абрикозовъ, персиковъ и сливъ составляютъ *пирожное первой статьи*, которое охотнѣе ѣдятъ холодное.

XC) *Квитовой тортъ.*

Очистивъ квиты, выкинувъ сѣменныя лузги и изрѣзавъ ломтиками, отварить въ водѣ очень мягко, и тогда поступить съ ними по сказанному въ No 84 о яблочныхъ тортахъ.

1) Когда квиты отваривать въ водѣ, вкусъ оныхъ возвышается; вино къ сему употребляется ординарное.

2) Можно квитовые ломтики мѣшать съ полосками черносливу, отваренными по сказанному въ No 88; вкусъ ихъ отъ того удобрится; то же дѣйствіе производятъ квиты, когда мѣшать оные къ сливамъ въ приготовленіе, описанное въ No 89, въ примѣчаніи 1.

3) Квитовой тортъ составляетъ *пирожное первой статьи*, которой подаютъ холодной и горячій

XCI) *Тортъ изъ крыжевника.*

Должно крыжевникъ перебрать, листки цвѣточные и стебельки очистить, распарить нѣсколько въ горячей водѣ, чтобъ цвѣтъ свой только потеряли и побѣлѣли; тотчасъ выложить ихъ на сито, чтобъ отекли и осохли; положи ихъ тогда на блюдо, пересыпь довольно сахаромъ толченымъ, прибавь толченыхъ сухарей, корицы, мѣлко скрошенной лимонной корки и кусочикъ масла коровьяго, смѣшай довольно и сдѣлай тортъ въ здобномъ хорошемъ тѣстѣ.

1) Спѣлой крыжевникъ въ тортѣ не вкусенъ, почему должно употреблять недозрѣлой.

2) Этотъ тортъ подаютъ горячій; онъ составляетъ *пирожное перьвой статьи*, и сахару въ него жалѣть не должно, естьли хотѣть добраго вкуса.

XCII) *Земляничной и малинной тортъ.*

Землянику и малину перебравъ начисто, ополоскать, выкинуть на сито, чтобъ осохла; потомъ смѣшавъ съ малою долею сахару, толченой корицы и мѣлко скрошенной лимонной корки, сдѣлать въ тортѣ изъ слоенаго тѣста.

1) Когда въ землянику подбавлять толченаго сухаря не должно, то напротивъ въ малину можно; ибо оная своею сочностію легко можетъ испортить слоеное тѣсто.

2)

2) Въ недостаткѣ сухарей пшеничныхъ можно положить черстваго стертаго и просѣяннаго папушника, чтобъ не было комковъ. Это можно употреблять во всѣ торты изъ плодовъ, въ которыхъ назначено класть сухари; однако сухари должны быть безъ анису, чтобъ не сообщили пирожному посторонняго вкуса.

3) Земляничной и малиновой тортъ охотнѣе ѣдятъ холодной, нежели горячій; въ жаркое время года составляетъ онъ *пирожное перьвой статьи.*

XCIII) *Смородинной тортъ.*

Отборную смородину пожарь не много, довольно пересыпавъ сахаромъ, чтобъ дала изъ себя сокъ; потомъ выложивъ ложкою, протри сквозь сито; это дѣйствіе облегчается подливаніемъ выпущеннаго смородиною соку, причемъ и косточки остаются; протертое уварить густо съ прибавкою столченаго сухаря, корицы и мѣлко скрошенной лимонной корки; когда остынетъ, употребляй въ тортъ изъ слоенаго тѣста.

1) И этотъ пріятной тортъ въ жаркое время охотнѣе ѣдятъ холодный, нежели горячій, для прохлажденія.

2) Смородинной тортъ составляетъ *гостиное пирожное перьвой статьи.*

XCIV) *Тортъ изъ шиповныхъ ягодъ.*

Сухія сербаринныя или шиповниковыя ягоды разварить въ бѣломъ винѣ съ изюмомъ, протереть сквозь сито съ помо-

щїю подливаемаго вина, въ которомъ варились; прибавить, сколько нужно, толченаго сухаря, чтобъ сахаромъ, корицею и мѣлко скрошенною лимонною коркою вышла густая начинка, которую запечь въ тортѣ изъ здобнаго тѣста.

1) Можно этотъ тортъ покрывать прорѣзною крышкою или полосками изъ тѣста.

2) Тортъ этотъ *гостиное пирожное перьвой статьи*, и въ жаркое время года ѣдятъ оный охотнѣе холодной.

XCV) *Тортъ изъ сливнаго киселя.*

Кисель этотъ значитъ обыкновенно въ гущу разваренныя сливы, каковыя запасаютъ въ годъ подъ названїемъ сливнаго сока или киселя; приправить онаго сахаромъ, корицею и мѣлко скрошенною лимонною коркою, и запечь въ тортѣ изъ слоенаго тѣста.

1) Тортъ изъ простаго киселя сливнаго составляетъ *гостиное пирожное третьей статьи.*

2) Но естьли въ оной положить таковаго киселя сливнаго, которой при варенїи очищенъ отъ кожи протертїемъ сквозь сито, будетъ то *гостиное пирожное перьвой статьи.*

3) Когда разварить мягко сухихъ квитовъ, протереть сквозь сито и подмѣшать въ сливной кисель, тортъ этотъ получаетъ прїятнѣйшїй вкусъ; послѣдняго приготовленїя тортъ полезенъ послѣ

слѣ пищъ, поносъ и рѣзъ въ животѣ приключить могущихъ.

4) Въ случаѣ, когда кисель будетъ очень густъ, можно развесть оной худымъ виноградным виномъ, но не столько жидко, чтобъ повредилъ слоеное тѣсто.

5) Въ недостаткѣ свѣжей лимонной корки должно брать цукатъ, хотя перьвая вкусъ сообщаетъ лучшій.

6) Не безъ обыкновенія класть въ этотъ кисель облупленаго и въ полоски изкрошеннаго миндалю.

XCVI) *Тортъ изъ вишеннаго киселя.*

Приготовляется онъ совершенно такимъ же образомъ, какъ вышеописанной изъ киселя сливнаго.

1) Этотъ тортъ *гостиное пирожное второй статьи.*

2) Ѣдятъ оной большею частью холодной.

XCVII) *Тортъ изъ черники.*

Перебравъ ягоды сіи, ополоскать, и откинувъ на сито, осушить; тогда на поддонокъ изъ тѣста посыпать слоемъ сахару, потомъ слой черники, опять слой сахару и слой черники, и такъ далѣе, пока будетъ довольно.

1) Этотъ легкаго приготовленія тортъ составляетъ *гостиное пирожное третьей статьи*; онъ самый здоровый изъ всѣхъ тортовъ, и въ особливости способенъ тѣмъ, кои опасаясь поносу, не

могутъ ѣсть тортовъ изъ другихъ плодовъ.

2) Таковымъ же образомъ можно дѣлать торты изъ крыжевника, смородины и земляники; оные составляютъ *гостиное пирожное третьей статьи.*

XCVIII) *Дынной тортъ.*

Очистивъ съ дыни наружную кожу, средину съ семенами вычистить, изрѣзать оную въ желаемые куски, пересыпавъ толченою корицею и сахаромъ, подержать нѣсколько часовъ, чтобъ напиталось, сдѣлать тортъ, и навесть ледъ изъ сахару и померанцевой воды. Еще одинъ способъ дѣланія дыннаго торта слѣдующій:

1) Разрѣзанную дыню очистивъ по вышеписанному, сварить въ бѣломъ винѣ, потомъ съ толченымъ сухаремъ, сахаромъ и корицею сдѣлать въ тѣсто; оному должно дать остынуть прежде положенія въ тортъ.

2) Дынной тортъ составляетъ *главное пирожное первой статьи*, которое охотнѣе ѣдятъ холодное.

XCIX) *Спинатной тортъ.*

Взявъ спинату, разварить мягко въ виноградномъ винѣ, протереть ложкою сквозь сито, подбавить розовой воды, не много сахару и толченой корицы, сварить до густоты въ начинку торта.

1) Можно же спинатъ сварить по обыкновенію, подбавивъ не много сахару и корин-

ринки, и остудить, а потомъ сдѣлать въ тортѣ изъ здобнаго тѣста, сверьху укласть полосками и запечь.

2) Есть же обыкновенїе изъ мягкаго тѣста, сдѣлавъ поддонокъ въ тортной сковородѣ и обведя фигурной закраекъ, класть въ него спинатъ смѣшанными толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, двумя яйцами, въ густую сваренными и мѣлко изрубленными, малою долею тертаго сыру, и небольшимъ количествомъ сахару, сверьху посыпать, и такъ запекать, чтобъ отъ насыпаннаго сверьху произошелъ толстой черепокъ.

3) Изъ *щавелю* таковымъ же образомъ дѣлаютъ тортъ, но по кислотѣ этой травы потребно больше сахару, нежели въ спинатъ.

4) Дѣлаютъ же тортъ изъ *лопатокъ гороховыхъ:* молодые стручки или лопатки разваривають какъ спинатъ, и тѣмъ же образомъ съ показанными приправами въ тортъ употребляютъ.

5) Когда зелень рано весною составляетъ новину, тогда торты изъ спинату, щавелю и гороховыхъ лопатокъ составляютъ *гостиное пирожное перьвой статьи;* въ слѣдствїи же оные надлежатъ *во вторую* и даже *въ третью статью.*

6) Сїи торты подаютъ только горячїе.

7) Еще дѣлаютъ *спинатной тортъ въ крутомъ тѣстѣ:* взявъ спинату, сколь-

ко нужно, перебрать, и обмывъ выжать, разварить потомъ мягко въ бѣломъ винѣ, послѣ съ сахаромъ, корицею, цукатомъ, солью, толченымъ сухаремъ и масломъ коровьимъ упарить, и когда остынетъ, класть въ тортъ изъ крутаго тѣста. Тѣсто это приготовляется таковымъ образомъ: приставить на огонь масла коровьяго съ прибавкою немного воды, взварить и примѣшать немного доброй муки, но не очень круто, а только чтобъ можно было замѣсить тѣсто; изъ онаго сдѣлать поддонокъ таковой величины, каковъ надобенъ тортъ, но тѣсто должно раскатать нѣсколько тонко: тогда обвесть около поддонка искусной окраекъ, такъ какъ дѣлается около блюда; положить спинатъ, и сдѣлавъ тонкую кровельку, запечь; раздавая, крышку взрѣзать и подавить лимоннаго соку; можно же къ сему брать крутое мягкое тѣсто. Спинатной тортъ изъ крутаго тѣста составляетъ *гостиное пирожное перьвой статьи*, и во всякое время года ѣдятъ оный горячій.

*C) Тортъ изъ свѣжихъ лимоновъ.*

Взявъ лимоновъ сколько надобно, обрѣзать съ нихъ корку, внутренность разрѣзать въ куски или въ кружки, выбери сѣмячка, смѣшай тѣло съ сахаромъ, корицею и толченымъ сухаремъ, запечь въ тортѣ изъ слоенаго тѣста.

1)

1) Таковымъ же образомъ дѣлаютъ тортъ изъ *померанцевъ* съ тѣмъ различїемъ, что въ начинку прибавляютъ крошеныхъ фисташныхъ ядеръ.

2) Оба торты изъ свѣжихъ лимоновъ и померанцевъ составляютъ *гостиное пирожное первой статьи*; подаютъ ихъ обыкновенно холодные.

CI) *Тортъ изъ артишойныхъ середокъ.*

Артишоки вопервыхъ надобно обобрать, а середки отварить въ водѣ мягко; потомъ изрубивъ мѣлко, смѣшать съ толченымъ сухаремъ (*), нѣсколькими ложками снимокъ, съ сахаромъ, корицею, малою долею соли и тертою сухою въ сахарѣ сваренною лимонною коркою, и уварить на огнѣ до надлежащей въ тортъ густоты; остудивъ, класть въ тортъ изъ добраго слоенаго тѣста и запекать.

1) Этотъ тортъ подаютъ на столъ горячїй; составляетъ онъ *главное пирожное первой статьи.*

2) По испеченїи на этотъ тортъ наводятъ ледъ изъ сахару съ померанцевою водою.

CII) *Тортъ изъ сморчковъ.*

Сморчки должно нѣсколько разъ перемыть, чтобъ очистить отъ песку и земли;



(*) Гдѣ упоминаются сухари просто, тамъ должно разумѣть приготовляемые по описанному въ этой главѣ подъ № 135.

мли; изрубивъ оные дробно, смѣшать, приставивъ на огонь съ прыбавкою свѣжей смѣшаны, толченаго сухаря, сахару, тертой корки лимонной, въ сахарѣ вареной, и малой доли масла коровьяго, уварить до густоты, способной въ начинку торта.

1) *Тортъ изъ печерицъ* приготовляется таковымъ же образомъ, очиспивъ и перемывъ оныя.

2) Сморчковой и печеричной тортъ считается за *гостиное пирожное перьвой статьи.*

CIII) *Тортъ изъ свеклы.*

Сваривъ свеклу мягко, очиствивъ, скрошивъ и потомъ стеревъ или століокши, смѣшать съ сахаромъ, корицею, малою долею соли и тертой лимонной корки, сдѣлать въ тортѣ.

1) Свекла бываетъ красная и блѣдная, но для тортовъ лучше перьвая, ибо видомъ красивѣе.

2) Хотя свекла составляетъ обыкновенной и мало уважаемой огородной корень, но тортъ съ оною вкусенъ, и считается за *гостиное пирожное второй статьи.*

3) Когда на этотъ тортъ по испеченіи навести ледъ изъ сахару съ померанцевою водою, составитъ онъ *пирожное перьвой статьи.*

4) Можно этотъ тортъ кушать горячій и холодный; многимъ холодный кажется вкуснѣе,

CIV)

CIV) *Тортъ изъ моркови.*

Возьми оскребенной моркови сколько нужно, свари оную до половины спѣлости въ водѣ, остуди, и давъ осохнуть, сотри на теркѣ; тогда взявъ четверть или полфунта растертаго коровьяго масла, смѣшай оное съ десятью или двенадцатью яичными желтками, потомъ съ коркою въ молокѣ размоченнаго и выжатаго папушника, и перетри довольно; далѣе, прибавь сахару, корицы, тертой лимонной корки и стертой моркови по глазомѣру, сколько нужно къ произведенію потребной густоты, а напослѣдокъ слегка подмѣшай яичные бѣлки, особливо въ густую пѣну взбитые.

1) Естьли не надобенъ тортъ, можно сію начинку запечь въ просторной жестяной обечайкѣ; естьли же надобенъ то сдѣлать поддонокъ изъ слоенаго или инаго мягкаго тѣста въ тортной сковородѣ съ фигурнымъ окрайкомъ, положить начинку и запечь въ умѣренномъ жару.

2) Этотъ тортъ по своей здоровой начинкѣ можетъ считаться *гостинымъ первой статьи.* Морковь не слишкомъ уважается, но прочія примѣси препятствуютъ помѣщенію онаго въ нижнюю статью.

3) Морковной тортъ ѣдятъ только горячій.

CV) *Тортъ изъ говяжьяго мозгу.*

Возьми говяжьяго мозгу изъ костей, подмѣшай въ него сахару, корицы, инбирю, мѣлко изрубленой телятины, не много соли и коринки, перетри, наложи въ тѣсто и запеки.

1) Къ другимъ способамъ приготовленія сего торта надлежатъ слѣдующія: возьми шесть большихъ и шесть малыхъ сухарей, столокши, положи оные въ посудину съ небольшею долею растопленнаго масла коровьяго, шестью или осьмью яичными желтками, двумя ложками снимокъ и сахару, и перемѣшай довольно; тогда положи немало свѣжаго въ жеребейки разрѣзаннаго говяжьяго мозгу; бѣлки же яичные, особливо въ густую пѣну взбитые, подмѣшай напослѣдокъ, и наложивъ на поддонокъ, сдѣланный изъ добраго тѣста съ фигурнымъ окрайкомъ, въ тортной сковородѣ запеки, припустивъ жаръ сверьху, также и снизу; сверьху жаръ не долженъ быть силенъ, чтобъ тортъ отъ находящихся въ немъ бѣлковъ не потемнѣлъ, или бы совсѣмъ не почернѣлъ.

2) Возьми нѣсколько растопленнаго масла и четыре желтка яичныхъ, смѣшай съ бутылкою молока, разболтай мутовкою, потомъ приставивъ на огонь, мѣшай; когда согрѣется, положи двѣ горсти въ жеребейки изрѣзаннаго говяжьяго мозгу, повари нѣсколько мѣшая, по-

пока отъ мозгу все пожелтѣетъ; подбавь тогда толченой корицы, двѣ горсти полосками искрошеннаго миндалю и коринки, и еще взвари; снявъ съ огня, дай остынуть, наложи въ тортъ изъ добраго здобнаго тѣста, а сверьху наложи полосками изъ тѣста.

3) *Мозговой тортъ съ мукою изъ пшена сарацинскаго* дѣлаютъ таковымъ образомъ: срѣжь съ двухъ здобныхъ булокъ, а въ недостаткѣ оныхъ съ папушника корку тонко, прибавь не много молока и развари оную мягко; далѣе, размѣшай на молокѣ двѣ или три ложки муки изъ пшена сарацинскаго съ прибавкою сахару, тертой лимонной корки, малой доли померанцевой или розовой воды, положи къ вышеписанному и повари безпрестанно мѣшая; прибавивъ потомъ коринки и мѣлко скрошеннаго цукату, сними съ огня и остуди; наконецъ по благоусмотренїю взявъ говяжьяго мозгу, изрубить крупно, разбить шесть или восемь яицъ, и взогрѣвъ на огнѣ до тепла, прибавить въ прежнее; выложить эту смѣсь въ поддонокъ изъ добраго тѣста, или въ жестяную обечайку, и запечь въ умѣренномъ жару.

4) Мозговые торты составляютъ *гостиное пирожное первой статьи*, кои подаютъ горячїе; естьли этотъ тортъ прежде времени остынетъ, должно подогрѣть на жаровнѣ.

CVI)

CVI) *Тортъ де кремъ, т. е. снимочной.*

Возьми бутылку густыхъ снимокъ, четыре на розовой водѣ разболтанные яичные желтка, не много муки, вари въ черепнѣ, мѣшая, чтобъ не пригорѣло, подбавь сахару, и когда уварится до густоты, накладывай въ приготовленное тѣсто и запекай.

1) Этотъ же тортъ можно дѣлать и таковымъ образомъ: взявъ свѣжаго молока, уварить до трети, чтобъ довольно огустѣло, подбавить къ тому шесть на молокѣ разболтанныхъ яичныхъ желтковъ; далѣе, малой кусочикъ масла коровьяго, не много соли, и при безпрестанномъ мѣшанїи уварить до густоты; напослѣдокъ подбавивъ сахару, запекать сїю начинку въ поддонкѣ изъ добраго тѣста.

2) Кому угодно употребить миндаль въ этотъ тортъ, можетъ поступить таковымъ образомъ: взять четверть фунта миндалю очень мягко столченаго, подмѣшавъ въ него прѣснаго молока, протереть сквозь сито, чтобъ сдѣлалось густоватое молоко; что не пройдетъ сквозь сито, опять перетолочь и протирать; протертое варить, безпрестанно мѣшая до густоты, а тогда подбивать около четверти фунта сахару; вымажь блюдо масломъ коровьимъ, и выливъ миндаль на оное, остуди. Въ тортъ накладывать такъ: сперьва тѣ-

стя-

стяной поддонокъ намазать свѣжею смѣтаною, посыпать тертою лимонною коркою, остывшей миндаль наложить, либо въ куски изрѣзавъ, или просто ложкою, сверьху опять намазать смѣтаною, опять посыпать лимонною коркою, и наложить кровельку изъ полосокъ тѣста съ искуснымъ окрайкомъ, и запечь исподоволь.

3) Торты снимочные или смѣтанные всегда *гостиное пирожное перьвой статьи*, которое горячее подавать на столъ.

CVII) *Тортъ масляной съ покрышею изъ сахару и померанцеваго цвѣта.*

Обрѣжь съ двухъ лимоновъ желтую корку тонко, столки оную въ иготѣ съ прибавкою корицы мягко; тогда возьми два или три добрыхъ сухаря, доброй кусокъ вымытаго коровьяго масла, четыре сырыхъ яичныхъ желтка, сахару и лимоннаго соку; столки это въ тѣсто, наложи въ поддонокъ изъ лучшаго слоенаго тѣста; потомъ смочи немало толченаго сахару малою долею лимоннаго соку или померанцевой воды, смѣшай въ густой сыропъ, подмѣшай въ него померанцеваго цвѣту, намажь онымъ тортъ, и засуши на тортной крышкѣ въ вольномъ духу.

1) Этотъ же тортъ можно дѣлать съ таковою перемѣною: возьми комъ вымытаго масла коровьяго, сахару, померанцеваго цвѣту, два столченыхъ сухаря, два сырыхъ желтка яичныхъ и нѣсколько

ли-

лимоннаго соку, взмѣшай не много на умѣренномъ огнѣ, остуди, и накладывай въ поддонокъ изъ слоенаго или крутаго тѣста, потомъ наведи покрышку по вышеписанному.

2) Этотъ тортъ должно подавать горячій; считается онъ уважаемымъ *гостинымъ пирожнымъ перьвой статьи.*

CVIII) *Тортъ яичной.*

Разбить двенадцать яицъ съ малою долею соли, очень тщательно болтая; потомъ взять очень мало дробно скрошеннаго хлѣба, нѣсколько снимокъ и мушкатнаго цвѣта, и также збить; растопить хорошій кусокъ масла коровьяго, положить въ него вышеписанное, и на огнѣ державъ мѣшать, пока сгустится; снявъ съ огня, разболтать еще два яйца на двухъ ложкахъ свѣжей смѣтаны, подмѣшай съ малою долею толченаго сахару и тертой лимонной корки къ вышеписанному, и дай остынуть; сваять не много мягкаго тѣста изъ лучшей муки на трехъ яйцахъ и свѣжемъ маслѣ коровьемъ, сколько онаго нужно, смочить водою и перемять, чтобъ вышло тѣсто не очень мягкое; раскатай тѣсто величиною въ тарелку, сдѣлай высокой окраекъ съ украшеніемъ; поддонокъ этотъ должно сдѣлать на бумагѣ и поставить въ тортную сковороду; тогда вылить растворъ, посыпать тертымъ сухаремъ, укласть тонкими листками масла и запечь.

1)

1) Инымъ образомъ дѣлаютъ малой яичной тортъ такъ: взять семь или восемь яицъ съ бѣлками и желтками, разболтать съ малою долею соли, подбавить къ тому по благоусмотренію тертаго пшенишнаго сухаря, снимокъ, а естьли угодно и коринки; все это взмѣшать и взбить, положить кусочикъ масла въ малую тортную сковороду и растопить; по совершеніи сего снять оную съ огня, и вертѣть масло по сковородѣ до тѣхъ поръ, какъ оное остынетъ; тогда посыпать толченымъ сухаремъ, вылить взбитыя яйца и запечь, зарывъ сковороду въ жаръ.

2) И слѣдующій яичный тортъ состоитъ въ великомъ уваженіи: возьми нѣсколько свѣжаго или въ сахарѣ варенаго померанцеваго цвѣта, кусокъ сахару, и по благоусмотренію свѣжаго вымытаго масла коровьяго, столько яичныхъ желтковъ, сколько нужно по величинѣ торта, смѣшавъ, приставить на огонь, и продолжать мѣшаніе, пока сгустѣетъ какъ смѣтана; давъ сему остынуть, сдѣлать поддонокъ изъ тѣста хорошаго здобнаго, или мягкаго или крутаго, съ малымъ окрайкомъ, запечь съ вышеписанною смѣсью, потомъ посыпать тертою лимонною коркою, а естьли угодно, навесть ледъ; бѣлки можно съ прибавкою толченаго сахару взбить въ густую пѣну, положить комками въ тортную ско-

сковороду, и запекши въ вольномъ духу, украсить оными тортъ; что придаетъ оному отмѣнно пріятный видъ.

3) Яичные торты подаютъ горячїе; они всюду составляютъ *гостиное пирожное перьвой статьи.*

CIX) *Тортъ изъ агреста.*

Агрестъ, т. е. сокъ изъ неспѣлаго винограда, сварить съ сахаромъ, толченою корицею, тремя или четырьмя толчеными сухарями, кускомъ масла коровьяго, тремя или четырьмя сырыми яичными желтками, тертою лимонною коркою, а естьли угодно и съ померанцевымъ цвѣтомъ, до густоты смѣтаны; когда сїя смѣсь остынетъ, класть оную въ тортъ, изъ слоенаго или крутаго тѣста сдѣланный.

1) *Торты изъ сидра*, или *яблочнаго* или *грушеваго соку*, готовятъ таковымъ же образомъ.

2) *Торты изъ щавелеваго соку* дѣлаютъ по сему предписанїю; очищенной, перемытой, мѣлко изрубленной и столченной щавель положивъ въ полотенцо, сокъ выжать и поступить съ онымъ по вышеписанному.

3) *Въ тортъ изъ вина* берется только красное вино, которое мѣшается съ смородиннымъ сокомъ, а впрочемъ приготовляется по вышеписанному.

4) *Сокъ изъ лимоновъ, неспѣлаго крыжевника, спѣлой смородины и барбариса* приготовляется въ торты таковымъ

вымъ же образомъ, и тогда торты имѣютъ названіе: *тортъ изъ лимоннаго соку, изъ крыжевникова соку*, и проч.

5) Всѣ сіи торты должно кушать горячіе, и считаются они за *гостиное пирожное перьвой статьи.*

CX) *Англинской молочной тортъ.*

Воперьвыхъ должно изъ лучшаго зажженаго тѣста съ прибавкою хорошей муки и малой доли масла коровьяго сдѣлать форму, подобіемъ жестяной миндальнаго торта формы, или иною моделью, какая угодна, а именно: воперьвыхъ раскатать поддонокъ величиною и толщиною какъ надобно, сдѣлать около онаго искусной окраекъ, такъ какъ дѣлаютъ около блюда, съ разными украшеніями; дѣлать оный должно на листѣ бумаги, а въ печь сажать на листѣ жести, или запекать въ тортной сковородѣ; далѣе, возьми по благоусмотренію или величинѣ торта двѣ ложки муки, яицъ, молока и снимокъ, сахару, корицы и тертой лимонной корки, смѣшай это, вылей въ приготовленной тортъ и запеки.

1) Кому надобно имѣть Англинской молочной тортъ *зеленой:* взять свареннаго, мелко изрубленнаго и столченаго спинату съ прибавкою свѣжей смѣтаны, протереть сквозь сито и смѣшать съ вышеписаннымъ молочнымъ растворомъ.

2) Этотъ тортъ подаютъ горячій за *гостиное пирожное перьвой статьи.*

CXI) *Англинской яблочной тортъ.*

Сдѣлай форму, подобно предшедшей, изъ лучшаго зажженаго тѣста, очисть яблоки, изрѣжь оныя мѣлко, положи на блюдо, смочи виноградным виномъ, прибавь сахару, корицы и тертой лимонной корки; смѣшавъ это, дай два часа мокнуть; потомъ наклади маленькими листками коровьяго масла въ приготовленное тѣсто, сдѣлай искусную накрышку, вымажь оную и запеки; тогда должно сдѣлать кремъ, а имянно: не много муки, яицъ, сахару лимонной корки и снимокъ, или свѣжей смѣтаны смѣшать, чтобъ вышло густовато; отпуская на столъ, тортъ взрѣзать и кремъ въ него влить.

1) Тортъ этотъ подаютъ горячій.

2) Считается онъ за *гостиное пирожное первой статьи.*

CXII) *Англинской спинатной тортъ.*

Перебравъ и перемывъ спинатъ, изрубить и столочь въ иготѣ такъ мягко, чтобъ оной можно было протереть сквозь сито; въ протертое выпустить девять или десять яицъ, и только половину оныхъ съ бѣлками, а отъ прочихъ одни желтки, и разболтавъ яйца съ малою долею смѣтаны, положить къ спинату, и прибавивъ нѣсколько сухарей толченыхъ, сахару, померанцеваго соку и не много соли, на огонь приставивъ, вымѣшать; когда довольно густо уварится, остудить, сдѣлать поддонокъ изъ слоенаго тѣста въ торт-

тортной сковородѣ, загнуть окраекъ съ украшенїемъ, положить спинатъ и запечь.

1) *Англинской кервельной тортъ* готовятъ таковымъ же образомъ.

2) Торты сїи подаютъ горячїе; составляютъ они *гостиное пирожное перьвой статьи.*

CXIII) *Французской тортъ.*

Возьми около полуторы бутылки снимокъ, нѣсколько разболтанныхъ яичныхъ желтковъ, два толченыхъ сухаря, сахару, корицы, засахаренной сухой лимонной корки, четверть фунта толченыхъ фисташныхъ ядеръ; замѣшать это въ довольно густой мармеладъ (начинка, родъ тѣста); когда остынетъ, можно сдѣлать изъ миндальнаго тѣста поддонокъ съ окрайкомъ на листѣ бумаги подобїемъ сердца, кружка или иною формою; положить въ него мармеладъ, укласть маленькими листками коровьяго масла и запечь.

1) Естьли въ разсужденїи поддонка фигурности не нужны, можно оной сдѣлать изъ слоенаго или мягкаго тѣста въ тортной сковородѣ.

2) Этотъ тортъ кушаютъ горячїй, и составляетъ онъ *гостиное пирожное перьвой статьи.*

CXIV) *Французской тортъ съ бѣлою опокою.*

Воперьвыхъ должно заготовить довольно добраго мягкаго или слоенаго тѣста, изъ онаго сдѣлать десять или двенадцать тонкихъ листовъ, величиною тако-

ковыхъ, каковому быть торту, и запечь оные въ хлѣбной печи, или въ тортной сковородѣ одинъ по другому, потомъ дать онымъ остынуть; тогда воперьвыхъ положи одинъ листъ на плоское блюдо или тарелку; на этотъ перьвой листъ изтонка наложить какого нибудь варенья, потомъ наложить второй листъ, и пригнѣсть дномъ другаго плоскаго блюда; послѣ чего намазать вареньемъ другаго рода, опять наложить листъ тѣстяной, пригнѣсть, и съ таковою перемѣною продолжать, пока всѣ листы наложены будутъ; окраекъ листовъ наконецъ оглаживается ножемъ и накладывается сверьху густо бѣлой сахарной ледъ или зеркало; когда ледъ этотъ позастынетъ, украшается сверьху скрошеннымъ цукатомъ и разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ, которой запечь въ тепломъ мѣстѣ или противъ огня.

1) Этотъ тортъ въ числѣ *главнаго пирожнаго перьвой статьи.*

2) Пирожное это можно кушать холодное и горячее; не взирая на различїе варенья въ этомъ тортѣ, можно оной считать довольно нездоровою пищею, потому что составляющїе его листы, запекаемые порознь, тверды; варенье же къ нему должно избирать свойствомъ между собою согласное, а непротивное.

CXV) *Тортъ адмирабль.*

Къ сему торту, по прозванію его значущему удивительный, потребно серебряное или жестяное блюдо: два оплаточные пирога (что они значатъ смотри этой главы No 128) не много смочить, чтобъ могли гнуться; оные положить на дно блюда, но такъ, чтобъ краевъ блюда осталось на палецъ непокрыто; вырѣзать потомъ четыре толстыя полоски изъ добраго здобнаго тѣста, въ палецъ шириною и толщиною, положить на блюдѣ крестъ на крестъ, чтобъ вышло восемь угловъ, и въ каждой уголъ положить особливаго варенья сахарнаго; отъ шести яицъ бѣлки взбить въ густую пѣну, оными обвести около блюда окраекъ по концу торта; наконецъ все усыпается толченымъ сахаромъ и запекается въ вольномъ печномъ духу.

1) Естьли угодно произвести въ этомъ тортѣ перемѣну, сдѣлай сперьва изъ слоенаго тѣста поддонокъ въ тортной сковородѣ, или на листѣ бумаги; намажь какимъ нибудь вареньемъ тонко, накрой оное оплаткомъ, намажь вареньемъ другаго рода, и еще наложи оплатокъ; таковыхъ слоевъ наложи въ какую угодно вышину; напослѣдокъ сдѣлай прорѣзную крышку и тортъ запеки.

2) Сïе изобрѣтенïе Французской поваренной науки составляетъ *главное пирожное перьвой статьи.*

CXVI) *Мясной тортъ.*

Возьми телятины, изруби оную съ саломъ, обобраннымъ съ почекъ, мѣлко, подбавь яичныхъ желтковъ, инбирю, корицы, соли и сахару, запеки въ тортномъ тѣстѣ.

1) Когда употреблять въ тортъ мясо *каплуна*, должно съ жаренаго каплуна, обобравъ бѣлое мясо, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, или свѣжимъ почечнымъ саломъ, очень мѣлко изрубить, потомъ столочь въ иготѣ, чтобъ вышло очень мягкое тѣсто, это изрубленное смѣшать съ сахаромъ, тертою лимонною коркою, розовою или померанцевою водою, солью и осьмью или десятью сырыми яичными желтками, бѣлки же отъ сихъ яицъ взбивъ особливо въ густую пѣну, напослѣдокъ къ тому же примѣшать; по сдѣланïи поддонка изъ хорошаго здобнаго тѣста въ тортной сковородѣ загнуть искусно окраекъ, положишь смѣсь, посыпать сахаромъ и запечь.

2) *Изъ телячьяго языка* дѣлаютъ этотъ тортъ таковымъ образомъ: языкъ сваривъ очистить, изрубить съ нимъ двенадцать кислыхъ очищенныхъ и отъ лузгъ съ сѣменами освобожденныхъ яблокъ, одинъ столченной сухарь, три

че-

четверти фунта коринки, стертой мушкатной орѣхъ, инбирю, корицы и не много сахару; перемѣшавъ все это, запечь въ хорошемъ мягкомъ тѣстѣ.

3) Мясные торты подаютъ горячїе и считаютъ за *гостиное пирожное первой статьи.*

CXVII) *Запеченныя телячьи почки.*

Когда есть телячье жареное почечное, вырѣжь почки съ саломъ, оныя окружающимъ, изрѣжь въ кусочки, изруби мѣлко, положи въ глубокое блюдо съ нѣсколькими горстьми мѣлко скрошеннаго пеклеваннаго хлѣба, четырьмя разболтанными яйцами, малою долею снимокъ или молока, соли и тертаго мушкатнаго орѣшка, кому угодно, можетъ прибавить не много сахару и коринки; перемѣшавъ все это, намазать въ палецъ толщиною на ломти папушника, по срединѣ возвыситъ бугоркомъ, нагрѣтымъ ножемъ угладить, и надрѣзавъ запечь въ тортной сковородѣ, особливо же дать сильной жаръ сверьху; подъ дномъ сковороды можетъ быть только горячая зола, а сверьху жаръ угольной; естьли кладенъ въ смѣсь сахаръ, то подавая на столъ, онымъ посыпать, а впрочемъ не надобно.

1) Кому угодно имѣть *тортъ изъ жареныхъ* телячьихъ почекъ, вынуть оныя отъ жареной телятины холодной, скрошить съ саломъ ихъ въ малые жеребейки, изрубить потомъ мѣлко и поло-

жить въ глубокое блюдо или кастрюлю; мякишь отъ двухъ или съ половиною здобныхъ булокъ, намоченныхъ въ молокѣ и послѣ выжатыхъ, растереть въ игошѣ въ тѣсто, выложить къ почкамъ съ осьмью или девятью яичными желтками, мѣлко стертой или скрошенной лимонной корки, коринки, сахару, соли, тертаго мушкатнаго орѣшка, и перемѣшать довольно; напослѣдокъ приложивъ яичные бѣлки, особливо въ густую пѣну взбитые, сдѣлать поддонокъ изъ здобнаго тѣста въ тортной сковородѣ съ фигурнымъ окрайкомъ, наложить въ него смѣсь, запекать исподоволь; въ особливости же сверьху крышки на тортъ не дѣлать, но посыпать густо сахаромъ.

2) Запеченныя телячьи почки составляютъ *гостиное блюдо перьвой статьи*; подавать оныя горячїя.

CXVIII) *Коричныя трубочки.*

Возьми фунтъ крупичатой муки и полфунта столченнаго сахару, смѣшай, подбавв не много масла коровьяго очищеннаго и шесть гораздо разболтанныхъ яицъ, разведи свѣжею смѣтаною или снимками въ довольно густовато жидкое тѣсто; кому угодно, можетъ подмѣшать къ сему анису и другихъ пряностей, а особливо тертой лимонной корки; гладкое приспѣшное

шное желѣзко (*) воперьвыхъ съ обѣихъ сторонъ нагрѣть, чисто вытереть и не много смазать, положить въ него не много тѣста, придавить слегка, чтобъ оное только распространилось, а не чрезъ края вышло, и тогда съ обѣихъ сторонъ до темножелтоватости поджарить, прежде раскрытія желѣзка выступившее наружу тѣсто обрѣзать, и по вынутіи пирожнаго горячее еще свернуть въ трубочку, подобно какъ бываетъ корица въ своихъ палочкахъ, около тонкой скалки; таковымъ образомъ поступать, пока все тѣсто перепечено будетъ; естьли пирожное изъ клещей не будетъ выходить чисто, должно оныя опять смазать.

1) Инымъ образомъ дѣлаютъ трубочки сіи такъ: взять четверть фунта толченаго сахару, четверть фунта мягко столченнаго миндалю, около полфунта крупичатой муки, четверть фунта очищеннаго масла коровьяго, шесть разболтанныхъ мутовкою яицъ, перемѣшать все это довольно, подбавить около бутылки молока, но такъ, чтобъ тѣсто вышло ни густо, ни жидко, и запекать подобно предшедшему.

2)

(*) Это желѣзко инако называется трубочныя клещи, во всемъ подобныя вафельнымъ, кромѣ того, что внутри не имѣютъ углубленій, а бываютъ гладкія, или съ мѣлкимъ узоромъ; самое пирожное называется просто *трубочки*.

2) Возьми фунтъ толченаго сахару, фунтъ крупичатой муки, одинъ или два яичные желтка, смѣшай это съ прибавкою куска масла коровьяго величиною въ куриное яйцо и малой доли воды; приставь на огонь, чтобъ только исподоволь согрѣлось; масло должно только растаять и водѣ лишъ согрѣться; потомъ мало помалу подбавлять муки и сахару, пока сдѣлается довольно густо; можно подбавить къ тому розовой воды и печь по вышеписанному.

3) Сіи трубочки Нѣмецкіе повара называютъ инако, Krullkuchen, и Hohlhippen, считаются за *пирожное первой статьи*; подаютъ оное какъ за обѣдомъ, такъ къ заѣдкѣ водки и къ кофе.

CXIX) *Португальское пирожное.*

Около трехъ четвертей свѣжаго вымытаго масла коровьяго растереть въ смѣтану, прибавить къ тому фунтъ толченаго сахару и три свѣжія яйца, перемѣшать гораздо; напослѣдокъ примѣшать къ тому фунтъ крипичатой муки, малую паштетную форму вымазать масломъ коровьимъ, усыпать толченымъ сухаремъ, выложить въ нее тѣсто и тотчасъ запечь.

1) Это *пирожное первой статьи*; и естьли оное не одно подаваемо будетъ на столъ, окладываютъ онымъ для украшенія большой пирогъ, или ставятъ на особливыхъ блюдахъ по сторонамъ онаго.

2) Вкусъ Португальскаго пирожнаго будетъ испорченъ, естьли употреблено въ него будетъ старое масло; оное вкуснѣе горячее, нежели холодное.

CXX) *Марципаны.*

Этотъ родъ сахарнаго печенья можно дѣлать изъ сладкаго и горькаго миндалю, орѣховыхъ, фисташныхъ, кедровыхъ и тому подобныхъ ядеръ, и приготовлять различными образами: возьми которой нибудь изъ сихъ плодовъ, на примѣръ сладкаго миндалю, брось оной въ холодную воду и оставь въ ней лежать, пока кожица слупляться будетъ; очиставъ миндаль, столки съ розовою водою мягко, подбавь къ тому толченаго сахару противъ миндаля вѣсомъ, вымѣшай довольно, и положивъ это тѣсто на сковороду, поставь на умѣренной угольной жаръ, мѣшай безпрестанно, чтобъ не пригорѣло; держи тѣсто въ сковородѣ до тѣхъ поръ, какъ само собою отъ нее отстанетъ, выложи тогда на столъ, толченымъ сахаромъ посыпанной, и дай остынуть; раскатай тогда тѣсто скалкою, такъ поступаютъ съ обыкновеннымъ пирожнымъ тѣстомъ, и дѣлай изъ онаго желаемыя различныя фигуры; сіи потомъ запекаютъ въ печи, а по вынутіи изъ оной и намазаніи льдомъ сахарнымъ (*) опять посади,

(*) Что значитъ этотъ ледъ, и какъ оной составлять, смотри этой главы No 144.

ди, чтобъ и этотъ запекся. Естьли сдѣланъ будетъ большой марципанъ, то вмѣстѣ съ этимъ льдомъ натыкаютъ въ него фисташныя ядра, полоски лимонной или померанцевой корки, цуката и тому подобнаго; между прочими многими дѣланїями марципановъ замѣчаются слѣдующїя:

1) Возьми полфунта миндалю, облупи оной и столки мягко съ прибавкою малой доли розовой воды; далѣе, возьми четверть фунта свѣжихъ кедровыхъ ядеръ, мочи оныя въ горячей розовой водѣ, остуди, сотри съ ними фунтъ сахару; впрочемъ поступай по вышеписанному.

2) Еще вкуснѣе будутъ марципаны, когда фунтъ облупленнаго и съ розовою водою мягко столченнаго миндалю смѣшать съ фунтомъ толченаго сахару, четырьмя золотниками съ половиною доброй корицы, полуторымъ золотникомъ мушкатнаго цвѣта, золотникомъ гвоздики, ползолотникомъ кардамона, по мягкомъ столченїи всѣхъ оныхъ; тѣсто это положивъ на сковороду поставить на умѣренной угольной жаръ, и мѣшавъ безпрестанно, держать на огнѣ, пока тѣсто само собою отъ сковороды отстанетъ, а какъ остынетъ, дѣлать марципаны и запекать.

3) Для другихъ равномѣрно вкусныхъ марципановъ взять 24 золотника миндалю, 12 золотниковъ фисташныхъ ядеръ, мочить

чить въ розовой водѣ, чтобъ лузга сошла; потомъ столочь ихъ мягко съ розовою водою, и прибавить мѣлко скрошеной сухой въ сахарѣ вареной померанцевой и лимонной корки, каждой по три золотника, корицы съ небольшимъ ползолотника, калгану четверть золотника, мушкатнаго цвѣта осьмушку золотника, толченаго сахару 36 золотниковъ; стереть это все вмѣстѣ, а далѣе поступать по вышеписанному.

4) Возьми столько свѣжаго миндалю, сколько угодно, положи въ чистую колодезную воду и мочи, пока кожица отстанетъ; облупивъ миндаль, брось опять въ воду, переполощи раза два, и выложивъ на полотенцо, дай осохнуть; тогда перетри между двумя полотенцами, малые кусочки, кои притомъ отломятся, протри сквозь сито, и приливъ не много розовой воды, столки миндаль очень мягко, притомъ положи толченаго сахару равною долею вѣсомъ противъ миндалю, большею частью во время толченія миндалю въ большей иготѣ; остальную часть сахару вмѣшай на столѣ по вынутіи на оный толченаго миндалю; тѣсто это можетъ тотчасъ передѣлывано быть, или послѣ того, подобно какъ предшедшему, на сковородѣ на умѣренномъ огнѣ не много подсушено будетъ, и взмѣшиваемо

де-

деревянною лопаткою, чтобъ не пригорѣло, въ разсужденiи чего и огонь долженъ быть умѣренной; когда тѣсто остынетъ, должно оное переваляшь и раскатать.

5) Когда употреблять сухiя лѣсныхъ и воложскихъ орѣховъ, даже грецкихъ ядра вмѣсто миндалю, то надлежитъ изъ скорлупы вылущенныя ядра мочить въ свѣжей водѣ, пока кожица отстанетъ; тогда оную стереть между двухъ полотенцовъ, ядра выложивъ. Сiи ядра въ марципанахъ столько же вкусны, какъ и миндаль, и не льзя никакой разноты замѣтить.

6) Равно какъ орѣхи, коимъ надлежитъ быть сухимъ, а не свѣжимъ, такъ миндаль, фисташки и кедровыя ядра не должны быть со ржавчиною, для того что марципаны этотъ вкусъ заимствуютъ; самой противной вкусъ происходитъ отъ несвѣжихъ кедровыхъ ядеръ.

7) Никогда не должно миндалю, фисташекъ и другихъ орѣховыхъ ядеръ толочь сухихъ, но всегда смочивъ розовою водою, потому что когда это смоченiе пропустить, то изъ сухихъ ядеръ толченiе извлечетъ масло, очень худой вкусъ марципанамъ сообщающее. Нѣкоторыя по удобренiю вмѣсто розовой воды берутъ померанцевую, но оная не сообщаетъ марципанамъ особливаго вкуса, когда

гда кладутся въ нихъ разныя пріятности.

8) Выше сказано, что марципаны можно сдѣлать разными фигурами: раскатать тѣсто толщиною въ мизинецъ ручной, а изъ листа сего дѣлать сердечки, звѣздочки, цвѣточки, листы, или просто кружечки, какъ кому угодно; потомъ оные въ тортной сковородѣ или на тонкой дубовой дощечкѣ (ибо сосновая вкусъ смолы сообщаетъ) въ вольномъ печномъ духу не много запекаются; на тѣхъ марципанахъ, на коихъ дѣлать обливку, должно выводить маленькой закраекъ, а именно: взявъ не много марципаннаго тѣста, раскатать оное въ тонкой снурочикъ, онымъ обвесть окраекъ тою же фигурою, какою сдѣланъ марципанъ, послѣ того окраекъ вызубрить концомъ маленькихъ ножницъ и исподоволь запечь.

9) Столъ, на которомъ марципаны валяютъ и передѣлываютъ, должно по вышеписанному предписанію усыпать толченымъ сахаромъ, и тѣмъ прилипанію тѣста воспрепятствовать. Можно сдѣлать сбереженіе сахару, смѣшавъ оной для сего пополамъ съ мукою, что марципанамъ не вредитъ.

10) *Чиненые марципаны* называются то, когда изъ какого нибудь марципаннаго тѣста сдѣлать поддонокъ, подобной

 тор-

торшному, желаемой величины, наполнить оной мягкими конфекшами.

11) *Пряденой марципанъ* значитъ то, когда гладкою дощечкою марципанное тѣсто раскатать кругло, длинно, узко или какъ угодно, на сей конецъ должно какъ дощечку, шакъ и тѣсто посыпать сахаромъ, чтобъ не прилипало и раскатыванiю не препятствовало; изъ раскатаннаго тѣста можно вылѣпливать желаемыя фигуры, какъ-то буквы, вензели, гербы, цвѣточки и тому подобное, запекать въ печи исподоволь, и украшать оными блюда или иные конфекты. Дѣлаютъ сiе больше въ торжественные дни, какъ-то родины, имянины и свадьбы, изображая въ честь главныхъ особъ ихъ вензели, и украшая оными главное пирожное или конфекты.

12) Зеркало на марципанѣ дѣлаютъ таковымъ образомъ: бѣлокъ яичной взбить въ пѣну, подмѣшать въ него бѣлаго кенарскаго сахару, чтобъ сдѣлался густъ; тогда намазывать на марципанъ и засушить въ вольномъ духу, для того что отъ жару вздуются на немъ пузыри. —— Инымъ образомъ обливку на марципаны дѣлаютъ такъ: взявъ одинъ или два яичныхъ бѣлка, взбивать и подкладывать въ него ложками толченаго и просѣяннаго кенарскаго сахару, пока сдѣлается бѣлой кисель; потомъ подавить въ него не много соку изъ ли-

лимона, также и дно марципана онымъ сокомъ помазать, потомъ облить помянутымъ бѣлкомъ, украсить кусочками цуката, также вареной въ сахарѣ лимонной и померанцевой корки и разноцвѣтнымъ сахарнымъ пескомъ; послѣ чего въ умѣренной теплотѣ засушить. Когда же ледъ на марципанахъ надобенъ будетъ различной краски, сахаръ поварить не много въ водѣ, снявъ съ огня, остудить, подкрасить оной разными невредными красками, какъ-то шафраномъ въ желтой, соковою зеленью (Saftgrün, изъ цвѣтовъ касатиковъ дѣлаемою) въ зеленой, кошенилью въ алой, индигомъ въ синей намазать, скоро пока еще не остыло, на марципанъ, поставить въ вольной духъ печной и запечь.

13) Марципаны надлежатъ въ число *печенья первой статьи.*

CXXI) *Макроны.*

Возьми фунтъ толченаго миндалю, полфунта толченаго сахару и бѣлки отъ четырехъ яицъ, смѣшай и разбей довольно мутовкою; тогда возьми оплатокъ (см. No 128), намажь на оной сего тѣста таковою величиною, каковымъ быть макронамъ, и запечь въ жаркой печи до желта; кому угодно, можетъ подмѣшать мѣлко столченныхъ пряностей, какъ-то корицы, кардамона, мушкатнаго орѣшка и мѣлко скрошенной лимонной корки. Ника-

каковому почти печенью нѣтъ столько многоразличныхъ приготовленій, какъ сему, въ разсужденіи чего покажу еще нѣкоторые изъ нихъ:

1) Возьми фунтъ облупленнаго миндалю, столки оной мягко съ розовою водою, прибавь къ тому фунтъ толченаго сахару, возьми бѣлки отъ четырехъ яицъ, взбей оные въ пѣну, подмѣшай къ прежнему, разгорячи это тѣсто на сковородѣ и пеки макароны.

2) Фунтъ облупленнаго бѣлаго, начисто вымытаго, а потомъ опять засушеннаго миндалю съ бѣлками отъ двухъ яицъ столочь мягко, выложить въ какую нибудь посудину, и съ фунтомъ толченаго сахару перемѣшать и перемять; далѣе, бѣлки отъ четырехъ или шести яицъ взбить въ густую пѣну и примѣшать къ тому же, прибавить къ сему мѣлко скрошеннаго цуката, перемѣшать довольно, накладывать сего тѣста малыми продолговатыми кусочками на оплатокъ, усыпать толченымъ сахаромъ и запечь исподоволь.

3) Возьми фунтъ мягко столченнаго миндалю и фунтъ также столченнаго сахару, положи въ кастрюлю и мѣшай на умѣренномъ угольномъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ взятое тѣсто къ рукамъ приставать не будетъ; однакожъ не столько держать тѣсто на огнѣ, чтобъ высохло: когда потомъ оное не

много поостынетъ, подмѣшать бѣлки отъ четырехъ яицъ съ мѣлко крошеннымъ цукатомъ и лимонною коркою, дѣлать и запекать макроны по вышеписанному.

4) По столченіи фунта облупленнаго миндалю съ малою долею розовой воды, прибавивъ къ тому полфунта толченаго сахару и столокши это въ тѣсто, должно во время толченія положить бѣлки отъ восьми яицъ; тѣсто сіе выложить въ чистую сковороду или въ котликъ, поставить въ хлѣбную печь, когда оная поостынетъ, и подержать въ ней нѣсколько; вынуть, и опять перемѣшавъ, поставить въ печь, что повторить до трехъ разъ; вынувъ тѣсто изъ печи въ третій разъ, прибавить полфунта толченаго сахару, перемѣшать тѣсто, класть кусочками на оплатокъ и запекать по вышеписанному; естьли прибавить къ тому жеребейками нарѣзаннаго цуката и мѣлко скрошенной лимонной корки, макроны выдутъ вкуснѣе.

5) Макроны надлежатъ въ *печенье первой статьи*; можно изъ тѣста оныхъ дѣлать разныя фигуры, какъ-то звѣздочки, бубны, сердечки, и проч.

CXXII) *Малые миндальные вѣночки.*

Добрую горсть или двѣ облупленнаго миндалю вопервыхъ столочь мягко въ большой иготѣ, прибавить къ тому взби-

 тые

тые бѣлки отъ двухъ яицъ, еще потолочь не много, потомъ подкладывать горсть по горсти фунтъ толченаго сахару, продолжая толченіе, чтобъ вышло крутое тѣсто, которое бы валять и раскатывать можно было; выложить это тѣсто на пекарной столъ, подмѣшать не много толченаго и просѣяннаго сахару съ прибавкою бѣлой скорбильной т. е. крахмальной муки, переваляшь съ оными тѣсто, раскатать въ снурки, какъ бы для дѣланія кренделей; разрѣзать сіи снурки на части таковыя, какимъ величиною быть колечкамъ, согнуть сіи колечки или вѣночки, и приготовленнымъ орудіемъ выдавить на оныхъ желаемой узоръ.

1) Сіи вѣночки должно запекать въ умѣренномъ жару, чтобъ вздулись. Можно это производить въ печи и въ тортной сковородѣ; но листъ жестяной или тортную сковороду должно прежде посыпать просѣянною бѣлою скорбильною мукою, чтобъ печенье поспѣвъ, отставало.

2) Сіи миндальные вѣночки, равно изъ тѣста ихъ дѣлаемыя малыя фигуры, надлежатъ въ число *печенья первой статьи*, которое, подобно прежде описаннымъ макронамъ, подаютъ на столъ на особливыхъ тарелкахъ, или кромѣ стола къ винамъ и кофе. Можно украшать оными края большаго пирога; что въ особливости дѣлаютъ мѣлкими изъ

се-

сего тѣста печеными фигурками, укладывая оныя попеременжно.

CXXIII) *Цукербродъ, т. е. сахарной хлѣбъ.*

Цукербродъ составляетъ печенье изъ лучшей крупичатой муки, яицъ, сахару и разныхъ пряностей, которой, наливая въ жестяныя или бумажныя коробочки, въ вольномъ духу запекаютъ; поелику цукербродъ лежитъ прочно, должно онаго вдругъ запасать, чтобъ это упражненіе не отнимало въ иную пору нужнаго времени; печеніе это въ особливости должно производить тогда, когда есть свѣжія яйца, ибо оныя не во всякое время года имѣть можно. Для сего печенія находится столькожъ многоразличныхъ предписаній, какъ и о макронахъ, коихъ за пространствомъ всѣхъ здѣсь помѣстить не можно; извѣстнѣйшія изъ оныхъ слѣдующія:

1) Возьми восемь свѣжихъ яицъ, разотри и разболтай одни желтки отъ оныхъ, фунтъ толченаго сахару, подкладывай къ сему горсть по горсти, чтобъ вспѣнилось отъ тренія; продолжая треніе, подбавь ложку розовой воды, кардамону и корицы; въ густую пѣну взбитые яичные бѣлки, потомъ полфунта крупичатой муки и полфунта просѣянной бѣлой скорбильной муки, одно за другимъ туда же примѣшать; тѣсто это разлить въ малыя продолговатыя жестяныя коробочки, кои прежде вымазать

коровьимъ масломъ и запечь; въ недостаткѣ жестяныхъ коробочекъ можно сдѣлать изъ бумаги въ поллиста, и равномѣрно масломъ вымазать.

2) Фунтъ толченаго сахару, 36 золотниковъ скорбильной муки и 42 золотника пшеничной муки размѣшать на столькихъ свѣжихъ разболтанныхъ яйцахъ съ виноградным виномъ, сколько нужно для жидкаго тѣста, налить онаго въ формы или коробочки, поставить въ тортную сковороду и запечь, засыпавъ сковороду въ угольный жаръ.

3) Возьми на пять яицъ, кои около четверти часа въ блюдѣ взбивать должно, фунтъ просѣяннаго сахару, всыпь къ яйцамъ съ прибавкою трехъ золотниковъ толченой корицы, полтора золотника толченой гвоздики и трехъ фунтовъ бѣлой муки, вымѣшай и поступай далѣе по вышеписанному.

4) Возьми фунтъ сахару, смочивъ, развари до огущенія, очисть его и дай остынуть; потомъ двенадцать яицъ съ бѣлками и желтками взбей голичкомъ въ густую пѣну, вылей въ сыропъ сахарной и положи фунтъ толченаго и просѣяннаго бѣлаго скорбила; смѣшавъ все это, можно прибавить, кому угодно, фенхелю или анису, или тертой лимонной корки.

5) *Карлсбадской цукербродъ* дѣлается такъ: возьми три цѣлыхъ яйца, выпу-

пусти въ горшекъ, взбей не много, подбавь 18 золотниковъ просѣяннаго сахару и взбивай безпрестанно къ одной сторонѣ, пока огустѣетъ; растворъ этотъ долженъ быть столько густъ, чтобъ можно было оной складывать въ кучку; потомъ всыпь девять золотниковъ лучшей муки или скорбила, приставь горшекъ на угольной жаръ до тѣхъ поръ, какъ начнетъ пары испускать, тогда снявъ, взбивай, пока остынетъ; разрѣжь листъ бумаги вдоль на четверо, намазывай тѣсто ложкою поперегъ бумаги полосками, на ручной большой палецъ разстояніемъ одна отъ другой, положи на листъ жести, посыпь сахаромъ не много, сажай въ печь довольно горячую, давъ не много посидѣть, поглядывай, но устье печное не на долго оставляй отверзто, потому что когда войдетъ холодной воздухъ, цукербродъ опадетъ; поверни бумагу и дай цукерброду поджариться, тогда вынь и срѣжь съ бумаги ножемъ; когда жесть остынетъ, накладывай вновь тѣста и проворнѣе перепекай цукербродъ, впрочемъ тѣсто разжидѣвъ, будетъ по бумагѣ растекаться.

б) *Французской цукербродъ:* возьми 54 золотника толченаго сахару и пятнадцать золотниковъ просѣяннаго бѣлаго скорбила, три ложки пшеничной муки, яицъ и вина бѣлаго, взбитыхъ вмѣстѣ

вЪ пѣну; положи кЪ яицамЪ сахарЪ, а потомЪ муку, и все взбей и взмѣшай довольно, налей вЪ бумажныя коробочки, запеки вЪ тортной сковородѣ, зарывЪ вЪ горячую золу или жарЪ, посматривая, вздувается ли и желтѣетЪ ли; когда это сдѣлается, вынь вонЪ, и засуши вЪ вольномЪ духу; —— Или возьми просѣяннаго сахару вѣсомЪ противЪ двухЪ сырыхЪ яицЪ куриныхЪ, лучшей пшеничной муки вѣсомЪ противЪ одного яйца, разбей вЪ горшкѣ два яичныхЪ желтка, бѣлокЪ же отЪ нихЪ особливо на тарелкѣ, ножемЪ вЪ пѣну, положи вЪ горшекЪ кЪ желткамЪ, также сахарЪ, взбивай ложкою кЪ одной сторонѣ, пока побѣлѣетЪ и такЪ сдѣлается густо, что можно будетЪ накладывать кучкою; всыпь тогда тертой лимонной корки, также отвѣшенную пшеничную муку взмѣшай и наливай вЪ жестяныя формы, кои прежде довольно масломЪ коровьимЪ вымазать должно, а наливать формы не много больше половины; поставь на жестяной листЪ, сажай вЪ печь довольно горячую, и естьли по испеченїи изЪ формЪ будетЪ выходить чисто, цукербродЪ хорошЪ.

7) ЦукербродЪ *гостиное печенье первой статьи*, которое подаютЪ на особливыхЪ тарелкахЪ или блюдахЪ при другомЪ пирожномЪ; кромѣ обѣда, пода-

даютъ оной въ заѣдку къ винамъ и къ кофе; кладутъ же оной въ холодное изъ виноградняго вина и вейнъ супъ, когда печенъ въ малыхъ формахъ, то цѣлкомъ, а впрочемъ на куски разрѣзывая или разламывая. Класть должно не за долго предъ кушаньемъ, чтобъ оной, а особливо въ горячемъ, не расползся; то же самое должно разумѣть и въ разсужденіи бисквита въ равномъ употребленіи.

CXXIV) *Сахарныя лепешечки.*

Возьми три свѣжихъ яйца, разболтай оныя, положи къ нимъ фунтъ мѣлко столченнаго сахару и подмѣшай столько скорбильной муки, чтобъ вышло жидкое тѣсто, выпускай онаго сквозь лейку на листъ бумаги, масломъ коровьимъ вымазанной, малыми круглыми лепешечками, положи на сковороду и запеки въ вольномъ духу. Между многоразличными способами приготовленія сихъ лепешечекъ употребительнѣе слѣдующіе:

1) Разбей десять яицъ съ шестью золотниками розовой воды въ пѣну, подмѣшай фунтъ скорбильной муки и полфунта мѣлко столченнаго и просѣяннаго сахару; а потомъ по вышеписанному дѣлай лепешечки и пеки; можно же вмѣсто одной розовой воды смѣшать оной три золотника съ тремя же золотниками коришненой воды. Кому угодно подмѣшать пряностей, можетъ положить полтора

золотника анису или кардамона, и тому подобнаго.

2) Возьми двенадцать яицъ, но только восемь изъ нихъ съ бѣлками и желтками, отъ четырехъ же одни желтки, и взбей яица сіи голичкомъ въ густую пѣну; подбавь тогда фунтъ мягко столченнаго сахару и продолжай взбиваніе полчаса: тогда подложи полфунта крупичатой муки и полфунта просѣянной бѣлой скорбильной муки; вымѣшавъ, наливай на бумагу лепешечками желаемой величины, и запеки въ тортной сковородѣ или въ печи съ помощію умѣреннаго жара.

3) Взявъ двенадцать яицъ, раздѣли желтки съ бѣлками порознь, бѣлки взбей въ густую пѣну, а желтки разболтай; смѣшай потомъ вмѣстѣ, прибавивъ фунтъ мягко столченнаго сахару, наложи лепешечками на бумагу, посыпь сахаромъ и запекай.

4) Возьми фунтъ мѣлко столченнаго или тертаго сахару, разболтай пять крупныхъ свѣжихъ яицъ, положи въ нихъ сахаръ, взбивай часъ голичкомъ, потомъ приставь на огонь, чтобъ только согрѣлось, но взбиваніе продолжай даже и снявъ съ огня, пока остынетъ; напослѣдокъ подбавить къ тому 12 золотниковъ крупичатой и шесть золотниковъ скорбильной муки, перемѣ-

мѣшай, налей на бумагу, посыпь толченымъ сахаромъ и запекай.

5) *Испанскіе бископы* или сахарные лепешечки дѣлаютъ таковымъ образомъ: отъ девяти яицъ бѣлки и желтки раздѣли порознь, желтки разболтай, а бѣлки взбей голичкомъ въ густую пѣну; потомъ съ фунтомъ тертаго сахару взбивай около четверти часа, всыпь тогда фунтъ крупичатой муки, прибавь мѣлко скрошенныхъ пряностей и цуката, потомъ лепешечками налей на бумагу или оплатокъ, посыпь сахаромъ и запекай. —— Сіи же бископы дѣлаютъ и таковымъ образомъ: взявъ одно яйцо цѣлое и отъ трехъ желтки, взбивай ложкою, послѣ подбавь четверть фунта толченаго и просѣяннаго кенарскаго сахару и мѣшай цѣлой часъ безъ перемежки; тогда подбавь осьмнадцать золотниковъ крупичатой муки, продолжай мѣшаніе, но не далѣе, какъ мука довольно соединится; сего тѣста наливай лейкою на бумагу длинными полосками, желаемой величины, посыпь крупно, какъ песокъ, столченнымъ сахаромъ, запеки въ торшной сковородѣ, зарывъ оную въ жаръ, и послѣ тонкимъ ножичкомъ срѣжь съ бумаги; лепешечки сіи легки и вкусны; кому угодно, можно подмѣшать въ тѣсто бизаму.

6) *Испанскіе крендели* дѣлаются изъ вышеписаннаго бископнаго тѣста, кото-

торое для сего прибавкою муки дѣлается круче; тѣсто раскатывается веревочками, передѣлывается въ крендели и запекается въ вольномъ духу; дѣлаютъ же изъ сего тѣста коронки и иныя фигуры. Естьли подбавлено будетъ къ тому миндалю, полосками накрошеннаго, таковыя крендели называются *Испанскими миндальными*.

7) Сахарные лепешки надлежатъ въ *печенье первой статьи*, и употребляются подобно цукерброду по сказанному въ No 123, въ примѣчанїи 7.

CXXV) *Миндальной бисквитъ.*

Возьми фунтъ миндалю съ яичными желтками мягко столченнаго, фунтъ толченаго сахару къ тому прибавивъ, разведи двумя яичными желтками, перемѣшай, наливай въ коробочки, посыпь сахаромъ и запекай.

1) *Лимонной бисквитъ* дѣлаютъ подобно миндальному, но вмѣсто цѣлаго фунта миндалю, берутъ только полфунта на фунтъ сахару, къ тому обтираютъ корку съ двухъ свѣжихъ лимоновъ, а впрочемъ поступаютъ по вышеписанному.

2) Оба сїи бисквиты составляютъ *гостиное пирожное первой статьи.*

CXXVI) *Португальской хлѣбъ.*

Возьми четверть фунта облупленнаго и съ розовою водою крупно столченнаго миндалю, полфунта мѣлко столченнаго са-

сахару и малое дѣло Арменскаго болусу, сотри это вмѣстѣ, и подбавь къ тому столченныхъ крупно корицы, гвоздики, кардамону, мушкатнаго цвѣта, каждаго по полтора золотника, муки полфунта, и столько разболтанныхъ яицъ, чтобъ можно было замѣсить тѣсто; подѣлай изъ онаго хлѣбцы въ палецъ толщиною, положи на бумагу, мукою усыпанною, и запеки умѣреннымъ огнемъ въ тортной сковородѣ, но произведя жаръ сильнѣе сверьху, нежели снизу.

1) Пекутъ же этотъ Португальской хлѣбъ и съ однимъ которымъ нибудь изъ пряныхъ вышепомянутыхъ зелій, каковое больше нравится.

2) Это *пирожное гостиное перьвой статьи.*

CXXVII) *Анисовое пирожное.*

Разбей восемь свѣжихъ яицъ въ горшечкѣ голичкомъ, подбавь фунтъ толченаго сахару и по благоусмотрѣнію нѣсколько анису, продолжай не много взбивать, и съ прибавкою крупичатой муки замѣси тѣсто столько густое, чтобъ оное валять и раскатывать можно было; передѣлай оное въ малые продолговатые кусочки, и надрѣжь оные вдоль остроконечнымъ ножичкомъ.

1) Изъ сего тѣста можно дѣлать разныя фигуры, также въ формы выдавливая, запекать въ вольномъ духу.

2) Хотя пирожное это надлежитъ въ перьвую статью, но онаго одного на столъ

не

не подаютъ, ибо многіе анису не любятъ; почему мѣшаютъ оное съ разнымъ дробнымъ печенымъ.

CXXVIII) *Оплатки.*

Вопервыхъ взбить восемь яицъ твердымъ голичкомъ, подбавить къ нимъ фунтъ толченаго сахару, и продолжать взбиваніе; потомъ приложить къ тому толченаго кардамона, фунтъ муки и разныхъ иныхъ пряностей, какихъ угодно, перемѣшать и намазывать оплатки не много потолще ножеваго обуха; потомъ разрѣзавъ подобіемъ древесныхъ стружекъ въ продолговатыя полоски, положить на бумагу, и на жестяномъ листѣ въ печи или въ тортной сковородѣ запечь.

1) *Оплаточное же пирожное, хотя совсѣмъ инаго рода,* слѣдующее: когда жидкое тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ простые оплатки, смѣшать съ сахаромъ и пряностьми, передѣлать какими нибудь фигурами, которыя обмазавъ тѣстомъ, составленнымъ изъ яицъ, муки и сахару, съ прибавкою фенхелю, мушкатнаго цвѣта и кардамона, и пока не растеклось, запечь на жести въ жаркой печи; —— Или начини два оплатка, одинъ на другой сложенные, толченымъ миндалемъ съ корицею, коринкою и сахаромъ, обмочи оные въ самое жидкое яичное тѣсто, чтобъ не много онаго на оплаткахъ осталось, и пока не размякли, положи въ самое разгоряченное тѣ-

тѣсто на сковороду, въ которомъ они очень вздуются; зажаривъ же ихъ посыпать толченымъ сахаромъ съ корицею; начинки накладывается изсуха толщиною на обухъ ножевой, а край посредствомъ кисти обмазывается яичнымъ бѣлкомъ, и верьхній оплатокъ прижимается, чтобъ слиплись; наблюдать того, чтобъ на сковороду класть намазанною стороною.

2) *Простые оплатки*, о которыхъ часто упоминаемо было, и которые употребляютъ въ поддонки марципановъ, макроновъ и прочаго, дѣлаются изъ тѣста, составляемаго изъ муки пшеничной доброй и воды, иногда же изъ муки, молока и яицъ, сначала очень жидко, а потомъ погуще; сего жидкаго тѣста наливать въ желѣзныя внутри гладкія пукли имѣющія клещи, сжать оныя и запекать надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ.

3) Вышеписанныя оплаточныя пирожныя надлежатъ въ число *гостиныхъ пищъ перьвой статьи*; послѣднее подаютъ на особливомъ блюдѣ; оба же перьвые рода мѣшаются съ дробнымъ сахарнымъ печенымъ, чтобъ гостей вдругъ потчивать разнымъ.

CXXIX) *Ульмской хлѣбъ*.

Возьми фунтъ или два муки, на каждой фунтъ муки четверть фунта сахару, мушкатнаго цвѣту, кардамону, не много

го перцу, анису, фенхелю, на каждой фунтъ муки по четыре яичныхъ желтка, и по нѣскольку свѣжихъ дрожжей; положи все это въ кастрюлю, или иную посудину, и парнымъ молокомъ разведи въ тѣсто не густое и не жидкое, но только бы отставало отъ посуды; дѣлай изъ онаго малые продолговатые хлѣбцы, сажай на листъ жести, и поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошли; потомъ надрѣжь ихъ вдоль, и запекай въ печи; печное устье не должно много отворять, чтобъ не вошло воздуху; когда пропекутся, надрѣжь ихъ поперегъ, и опять посади въ печь, чтобъ позасохли; естьли хлѣбцовъ не много, и есть большая торшная сковорода, лучше запекать въ оной.

1) Иной способъ печь Ульмскіе хлѣбы слѣдующій: размѣшай около двухъ пригоршней лучшей муки на бутылкѣ снимокъ, или, въ недостаткѣ оныхъ, на добромъ прѣсномъ молокѣ; замѣсивъ порядочно, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ не много повзошло; тогда подбавь въ него два яйца, и еще отъ четырехъ яицъ желтки, полфунта мѣлко столченаго сахару, полтора золотника кардамону, полтора золотника мушкату и иныхъ пряностей, а муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто; сваляй изъ онаго круглые хлѣбцы, посадивъ на листъ жести, близъ печи позасуши, а потомъ посадивъ въ печи, испеки; когда остынутъ,

нутъ, разрѣжъ въ ломти, въ палецъ толщиною, и засуши въ вольномъ духу.
2) Перьваго рода Ульмской хлѣбъ обыкновенно ѣдятъ горячій; тоже наблюдаютъ и въ разсужденіи послѣдняго, однако оной ѣдятъ и холодной, ибо готовятъ въ прокъ; *пирожное это гостиное перьвой статьи.*

CXXX) *Желтой хлѣбъ.*

Возьми полфунта толченаго сахару, два фунта пшеничной муки, десять яичныхъ желтковъ, два цѣлыхъ яйца, разболтай яйца довольно, положи въ нихъ сперьва сахаръ, потомъ муку, вымѣшай, положи тѣсто это въ бумажныя коробочки, вымазанныя коровьимъ масломъ, поставь въ тортную сковороду, и запеки быстрымъ пыломъ огня; когда довольно вздуется, дай сверьху сильной огонь, чтобъ хлѣбцы получили твердую корку; возьми съ водою разболтанной яичной желтокъ, и вымажь сверьху, чтобъ не пригорѣли; пока еще будутъ горячи, разрѣжь въ продолговатые куски, и засуши въ вольномъ духу.
1) Желтой хлѣбъ лежитъ прочно, почему ѣдятъ оный и холодный.
2) Это пирожное *гостиное перьвой статьи*, которое подаютъ въ заѣдку и къ кофе.

CXXXI) *Паштетной хлѣбъ.*

Столки изъ рѣшетнаго хлѣба сухарей, или натри черстваго хлѣба сего, смѣшай съ довольнымъ количествомъ сахару,

 при-

прибавивъ размятаго анису, кишнецу, и не много бѣлой муки, разведи это взбитыми яичными желтками, чтобъ вышло самое густое тѣсто; потомъ подобїемъ малыхъ хлѣбцовъ наложи онаго на оплашки, запеки въ тортной сковородѣ, или въ печи умѣреннымъ жаромъ; когда поспѣетъ, разрѣжъ въ тонкїе куски, положи въ вольной духъ засохнуть.

1) Изъ сего описанїя видимо, что это пирожное отъ обвертки паштетной различествуетъ.

2) Паштетной хлѣбъ составляетъ *пирожное первой статьи*, которой подаютъ за столомъ, такжe въ завтракахъ и къ заѣдкѣ; ибо оное очень прочно, и родъ сухарей составляетъ.

CXXXII) *Померанцевой хлѣбъ.*

Возьми сухой померанцевой корки полфунта, вырѣжь бѣлую внутреннюю сторону вонъ, положи въ банку, налей фунтомъ сыропу, и мочи восемъ дней; тогда возьми четверть фунта облупленнаго и на трое или на четверо каждое зерно скрошеннаго миндалю, три золотника крупно столченыхъ фенхельныхъ сѣменъ, полтора золотника мушкатнаго цвѣту и не много соли виннаго камня; смѣшай это въ сыропѣ къ померанцевой коркѣ, а потомъ столько крупичетой муки, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто; сваляй изъ онаго продолговатые хлѣбцы, дай часъ времени постоявъ въ тепломъ мѣстѣ взойти; потомъ

томъ пеки такъ какъ обыкновенные хлѣбы или булки; когда испекутся, вынь изъ печи, и горячїе еще разрѣжь въ куски, въ палецъ толщиною, посыпь сахаромъ и корицею, и засуши въ печи, поклавъ на бумагѣ.

1) Должно различать отъ померанцеваго хлѣба *померанцевое пирожное*; оное дѣлаютъ таковымъ образомъ: возьми восемь или десять свѣжихъ спѣлыхъ померанцевъ, оботри наружную корку тонко, и положи оную въ посудину; тогда очисть бѣлую кожу съ тѣла померанцевъ, и разрѣжъ оное на четверо; сѣмечка выбери вонъ, отчасти же изрубивъ мѣлко, положи къ обтертой коркѣ, прибавь четверть фунта сухаго толченаго миндалю и 36 золотниковъ, или больше, толченаго и просѣяннаго сахару, смѣшай все довольно; напослѣдокъ взбей три или четыре яичныхъ бѣлка въ пѣну, подмѣшай къ прежнему, и это тѣсто запеки въ жестяной обечайкѣ; можно же запечь оное въ поддонкѣ изъ добраго здобнаго тѣста, съ украшеннымъ окрайкомъ, въ тортной сковородѣ.

2) *Лимонной хлѣбъ* дѣлается таковымъ образомъ: отъ двухъ свѣжихъ яицъ бѣлки взбить, съ двухъ свѣжихъ лимоновъ обтереть наружную кожу и подмѣшать въ бѣлки; смѣшать два фунта толченаго сахару къ тому же, подѣлать круглые шарики, величиною въ яичной жел-

 токъ,

токъ, раскатай оные въ кругло-продолговатыя лепешечки, положи на бумагу, и запеки умѣреннымъ жаромъ въ сковородѣ, чтобы вздулись. Естьли же по самому сему предписанiю вмѣсто лимонной корки обтереть съ померанцевъ, выдетъ *другаго рода померанцевой хлѣбъ.*

3) Померанцевой и лимонной хлѣбъ надлежитъ въ число *дробнаго пирожнаго перьвой статьи.* Померанцевой хлѣбъ по перьвому предписанiю и образомъ сухарей испеченной, составляетъ прочную пищу, которую подаютъ къ заѣдкѣ винъ.

4) Померанцевой хлѣбъ по No 1, считается за *гостиное пирожное перьвой статьи*, которое большею частью ѣдятъ холодное,

CXXXIII) *Миндальной хлѣбъ.*

Возьми сахару и муки по полуфунту, три яичныхъ желтка и четыре цѣлыхъ яйца, двенадцать золотниковъ миндалю, двѣ ложки розовой или коричневой воды, кардамону, мушкатнаго цвѣту и корицы по полутору золотнику, горсть анису, а ежели угодно, то и шесть золотниковъ вареной въ сахарѣ лимонной корки, столькожъ померанцевой и цукату. Яйца должно сперьва долго взбивать; чѣмъ долѣе это производимо будетъ, тѣмъ лучше выдетъ хлѣбъ; потомъ подмѣшивать мало по малу сахаръ, послѣ муку, и пряно-

ности, и вареную корку продолговатыми кусочками изрѣзанную; напослѣдокъ вымажъ способную къ сему сковороду масломъ коровьимъ, уклади дно и стороны оплатками, вылей тѣсто и запеки, разрѣжъ, когда остынетъ, въ куски, и поджарь, или безъ поджариванія подавай.

1) Этотъ же миндальной хлѣбъ приготовляется и таковымъ образомъ: возьми восемь довольно разболтанныхъ цѣлыхъ яицъ и шесть желтковъ, продолговатыми кусками накрошеннаго, но необлупленнаго миндалю, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону и цукату по произволенію; подлей къ тому пять или шесть ложекъ розовой воды, и подмѣшай три четверти фунта сахару, столькожъ крупичетой муки, перемѣшай все гораздо, вымажъ сковороду масломъ коровьимъ; хлѣбъ же по испеченіи разрѣжъ въ куски, вымажъ яичными бѣлками и засуши въ вольномъ духу.

2) Возьми полфунта съ розовою водою столченаго миндалю, три четверти фунта толченаго сахару, десять свѣжихъ и довольно взбитыхъ яицъ, и осьмую долю фунта пшеничной муки, перемѣшай всѣ это, запеки на бумагѣ въ сковородѣ, разрѣжъ въ куски, помажъ яичнымъ бѣлкомъ, а сверьху посыпь канарскимъ сахаромъ.

3) Этотъ миндальной хлѣбъ надлежитъ въ число *дробнаго пирожнаго первой статьи*; подаютъ оный какъ къ столу, такъ и впрочемъ, отчасти горячїй, частью холодный.

CXXXIV) *Черничкинъ хлѣбъ.*

Къ сему пирожному берутъ марципанное тѣсто, каковыя описаны въ No 120; пряныя приправы въ этотъ черничкинъ хлѣбъ толкутъ и крошатъ крупно; оныя состоятъ въ перцѣ, корицѣ, гвоздикѣ, кардамонѣ, мушкатномъ цвѣтѣ, цукатѣ, лимонной коркѣ, и въ сахарѣ вареномъ инбирѣ; смѣшай сїи приправы съ марципаннымъ тѣстомъ, подѣлай изъ него шарики, оберни оные въ тѣсто, запеки до желта въ торшной сковородѣ.

1) Извѣстное въ поварняхъ *черничкино тѣсто* должно различать отъ черничкина хлѣба; первое не иное что, какъ растворъ изъ муки, молока, бѣлаго вина, яицъ и соли смѣшанный, изъ котораго готовятъ разныя въ маслѣ коровьемъ жареныя пищи; когда оное будетъ жидко, и яичнаго бѣлка въ него не положено, составляетъ оно прежде описанный кларъ, въ которомъ ломтями изрѣзанные яблока, грибы, артишоки и тому подобное обмакнувъ, жарятъ въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ, до тѣхъ поръ перевертывая, пока желто зажарятся; послѣ чего оныя вынувъ ложкою, даютъ обсохнуть, уклады-

дывают на блюдо, посыпают сахаромъ, и пускаютъ на каждую штучку по каплѣ розовой или померанцевой воды; дѣлаютъ же изъ сего тѣста, въ каковомъ случаѣ оное погуще быть должно, различное печенье; во перьвыхъ желѣзную форму держать въ горячемъ коровьемъ маслѣ, потомъ плавно обмакивають оную въ тѣсто, чтобъ находящїяся въ формѣ углубленїя всѣ онымъ покрылись; таковымъ образомъ покрытую форму опять держатъ въ горячемъ коровьемъ маслѣ; послѣ чего тѣсто вскорѣ отъ ней отставъ, нѣсколько вздувается, и желто запекается. Когда черничкино тѣсто сдѣлать такъ круто, чтобъ оное раскатывать и рѣзать можно было, и подѣланныя изъ него лепешечки, или иныя фигуры, въ горячемъ маслѣ до желта запечь, то оныя отъ жаренья сего вздувшись, составляютъ прекрасное пирожное, которымъ можно украшать иныя блюда.

2) Черничкинъ хлѣбъ *гостиное пирожное перьвой статьи*; что же изъ черничкина тѣста жарится, надлежитъ въ гостиное пирожное *второй статьи*.

CXXXV) *Сухари.*

Сухарь имѣетъ названїе свое отъ того, что по испеченїи въ перьвой разъ тѣста засушивается оное или печется вторично для прочности; сухари раздѣляются на *простые* и *лучшїе*; простые сухари

ри пекутъ въ запасъ, на примѣръ для войска, идущаго въ походъ; лучшïе же сухари дѣлаютъ изъ самой хорошей пшеничной муки, кои опять раздѣлять должно *на простые и лучшïе*; послѣднихъ есть многïе роды, различаемые по приправамъ, кладомымъ въ нихъ къ возвышенïю вкуса.

1) *Простой лучшïй сухарь* дѣлается изъ самой хорошей муки пшеничной и воды, безъ пряныхъ приправъ; сихъ сухарей должно имѣть въ домѣ запасъ, ко употребленïю въ разныя печенья по предшедшимъ предписанïямъ; гдѣ же въ сихъ предписанïяхъ положенъ размѣръ сухаря въ пирожной замѣсъ, разумѣется въ этомъ величина его, какъ оные продаются въ городахъ у хлѣбниковъ, денежные и полушечные; по сему кто въ домѣ у себя запасаетъ сухари, долженъ подражать оному содержанïю, чтобъ клавъ одинъ или два сухаря толченыхъ въ тѣсто пирожное, не переложить и не недоложить. Крошатъ сïи простые пшеничные сухари въ холодныя ѣства жидкïя, также въ похлебки, или толченые употребляютъ въ разныя пищи, по чему въ домѣ безъ нихъ обойтиться не можно. *Простые* сухари значатъ не иное, какъ бѣлой хлѣбъ, въ ломти изрѣзанной и засушеной въ печи; къ приготовленïю же лучшихъ пшеничныхъ сухарей одобряются слѣдующïя предписанïя.

2) Возьми фунтъ муки, четверть фунта сахару, анису по произволенію, разболтай четыре яйца съ теплою водою, замѣсивъ изъ сего тѣсто, испеки въ хлѣбной печи; по испеченіи хлѣбъ разрѣжъ по поламъ или на ломти, засуши въ печи; кто не любитъ анису, можетъ оной оставить.

3) Возьми на фунтъ сахару десять яицъ, бѣлки отъ оныхъ отдѣли, и столько муки, чтобъ можно было замѣсить булочное тѣсто, прибавь не много фенхелю крупно столченаго; булки по испеченіи разрѣжъ и засуши.

4) *Карлсбадскіе сухари:* на двенадцать золотниковъ толченаго сахару разбить въ горшечкѣ два яйца, положить девять золотниковъ толченаго миндалю, нѣсколько гвоздики, крошеной лимонной корки, подмѣшать къ сему двенадцать золотниковъ муки; послѣ чего въ сдѣланныя изъ бумаги коробочки, въ ладонь шириною, а длиною въ листъ жестяной, налить до половины сего тѣста, и поставивъ на жесть, посадить въ печь; когда сухари довольно поджарятся и изъ коробочекъ вздуются, вынувъ разрѣзать въ полоски, покласть опять на жесть, и засушивъ въ печи, хранить ко употребленію.

5) *Голландскіе сухари*, или *бискотины*, дѣлаются таковымъ образомъ: возьми отъ свѣжихъ яицъ бѣлковъ, взбей оные

въ

въ густую пѣну, оботри съ лимона желтую корку, вылей бѣлки въ иготь, положи лимонную корку къ нимъ, и подавивъ изъ лимона соку, толки, подбавляя тертаго сахару столько, чтобъ вышло тѣсто, которое бы раскатывать можно было; во время сего раскатыванія употребляй вмѣсто муки сахаръ, разрѣжъ потомъ тѣсто въ куски, и запекай скоро; естьли тѣсто долго полежитъ, то не вздуется, почему должно сіи сухари, положивъ на бумагѣ въ тортную сковороду, сильнымъ жаромъ на скоро запечь; когда сухари вздуются и пожелтѣютъ, значитъ что поспѣли.

6) Описанные теперь сухари подаютъ въ дессертѣ; прочіе же, въ No 2 и 3 описанные, составляютъ *гостиное пирожное третьей статьи*, а Голландскіе и Карлсбадскіе надлежатъ *въ первую* статью; когда сухари хранитъ въ сухомъ мѣстѣ, должно остерегаться лишь того, чтобъ не заняли они запаху отъ близъ стоящихъ пахучихъ вещей.

CXXXVI) *Пряники или коврижки.*

Пряники бываютъ либо *обыкновенные*, или такъ называемые *душистые*; обыкновенные дѣлаютъ только изъ меду и муки, иногда прибавляя перцу, кои отчасти употребляютъ въ поварнѣ къ сообщенію нѣкоторымъ ѣствамъ добраго вкусу. Душистые пряники приготовляются различнымъ

нымъ образомъ; довольно будетъ для оныхъ слѣдующихъ предписанiй.

1) Возьми четыре фунта меду, фунтъ съ четвертью сахару, развари вмѣстѣ, снимай пѣну, подмѣшай къ тому лучшей муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто; валяя оное подмѣшай слѣдующаго: корицы, гвоздики по три золотника, кардамону два золотника съ половиною, анису, фенхелю, кишнецу по три золотника, перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣта по полтора золотника, мѣлко скрошенной лимонной корки семь золотниковъ съ половиною, облупленнаго и въ полоски изрѣзаннаго миндалю полтора золотника; перемни тѣсто довольно, вытисни въ формы, пеки въ печи, а вынимая изъ оной, помажь водою.

2) Возьми двѣ кварты или 4 фунта патоки, два фунта сахару, свари вмѣстѣ, вылей въ нагрѣтую пшеничную муку, вымѣшай довольно, и прибавь къ тому слѣдующихъ пряностей: инбирю двадцать четыре золотника, кардамону и корицы по двенадцати золотниковъ, гвоздики и мушкатнаго орѣшка по шести золотниковъ, все крупно столокши, перебѣй тѣсто, а впрочемъ поступай по вышеписанному.

3) *Нирнбергскiе пряники*, или *миндальные пряники*, дѣлаютъ таковымъ образомъ: возьми патоки и крупичетой муки по равной долѣ вѣсомъ, смѣшавъ при-

приставь на огонь и дай не много распуститься, подмѣшай гвоздики, инбирю, перцу, корицы, цуката, лимонной корки и немалую долю облупленнаго миндалю, все столокши и скрошивъ, а мѣрою по произволенїю, перемѣшай, и съ прибавкою муки замѣси въ тѣсто, выписни оное въ формы, испеки, а потомъ вымажь сытою; послѣ чего пряники готовы.

4) *Бѣлые миндальные пряники* дѣлаютъ безъ меду, изъ муки, сахару, миндалю и пряныхъ приправъ слѣдующимъ образомъ: намочи фунтъ миндалю на нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, облупи съ него кожу, и перетеревъ насухо полотенцемъ, разрѣжь миндаль поперегъ, каждое зерно на трое, положи на бумагу, а сїю на жесть, и засуши въ печи, пока не много потемнѣютъ; далѣе, возьми фунтъ хорошаго сухаго сахару, и столькожъ сухой муки, выпусти въ это восемь яицъ, и замѣси тѣсто, довольно перебивъ оное; когда миндаль остынетъ, положи въ тѣсто, также четыре золотника съ половиною доброй корицы, да по полтора золотника мушкатнаго орѣшка, мушкатнаго цвѣта и кардамону, крупно столченыхъ; это тѣсто намажь на оплатки желаемой величины, но не очень толсто, положи на бумагу, а потомъ на жести сажай въ печь запекать; естьли тѣсто

покажется жидко, и приготовится растекать, стоитъ только подмѣшать вь него не много муки.

5) Инымъ образомъ пекутъ бѣлые миндальные пряники такъ: взбивай два цѣлыхъ яйца, да отъ двухъ другихъ одни бѣлки, цѣлой часъ, возьми потомъ точнымъ вѣсомъ полфунта сахару, 24 золотника скорбильной муки или крахмальной, и 12 золотниковъ крупичетой муки; вмѣшивай оныя мало помалу къ яйцамъ, но прежде скроши и поджарь не много полфунта миндалю въ печи, примѣшай всякихъ пряностей, какъ то корицы, мушкатнаго орѣшка, кардамону съ небольшимъ по полузолотнику, дѣлай пряники и поступай по вышеписаному; —— Или: облупи полфунта миндалю, перетри къ осушенїю въ полотенцѣ, скроши каждое ядро на четверо, положи на бумагу и поджарь въ печи; далѣе возьми 36 золотниковъ крупичетой муки, 42 золотника сахару, и отъ пяти яицъ бѣлки съ двумя или тремя желтками, взбей въ блюдѣ довольно; подбавляя сахаръ и муку, прибавь полтора золотника мушкатнаго орѣшка, столькожъ корицы, не много анису и розовой воды, перемѣшай все это, и напослѣдокъ положи поджареной миндаль; намажь это тѣсто на оплатки, пеки по вышеписанному, и дер-

держи въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ были ноздреваты.

6) Такъ называемые *пряничные орѣшки* приготовляются слѣдующимъ образомъ: Возьми одно яйцо, четверть фунта добраго просѣяннаго сахару, желтую кожицу наружную съ одного лимона, обтертую на теркѣ, или очень тонко срѣзанную и скрошенную, также перцу и кардамону; кому угодно можетъ прибавить мѣлко скрошеннаго цуката, и столько муки, чтобъ вышло густое тѣсто, которое можнобъ было раскатывать скалкою; раскатавъ листъ около пальца толщиною, нарѣжь изъ него сухариковъ жестяною трубочкою, и пеки въ хлѣбной или такъ называемой кандитерской печи, или въ тортной сковородѣ.

7) Душистые пряники у насъ рѣже нежели въ другихъ мѣстахъ ставятъ на столъ въ обѣдѣ, чаще въ закуску винъ, или вообще составляютъ они лакомство дѣтей, орѣшки пряничные, также хотя иногда съ прочими конфектами ставятъ оные въ постольникѣ.

CXXXVII) *Нокенъ.*

Взбивай полфунта коровьяго масла въ кастрюлѣ или черепнѣ, ложкою до пѣны, выпусти къ тому одно яйцо, и соедини оное съ масломъ продолжая взбиванїе; потомъ выпусти еще яйцо, взбивай, и такимъ же образомъ поступи съ третьимъ

и четвертымъ яйцами; послѣ чего всыпь столько пшеничной муки, чтобъ вышло тѣсто, которое можно бы было вымѣшивать ложкою; прибавь къ тому толченаго мушкатнаго цвѣта, и перемѣшай тѣсто; между тѣмъ въ кастрюлѣ или горшкѣ приставь на огонь молока, нагрѣй въ этомъ молокѣ ложку, отколупывай отъ тѣста оною куски подобїемъ клю̂цекъ, клади въ кипящее молоко и вари нѣсколько. Въ продолженїи сего должно заготовить блюдо, на которомъ подавать это кушанье, именно обвесть около онаго окраекъ изъ тѣста, вымазать блюдо коровьимъ масломъ, и положивъ въ него сваренные нокены, вылить на нихъ и молоко, въ которомъ варились, посыпать сверьху мѣлко столченымъ пшеничнымъ сухаремъ, и поставивъ въ печь, дать позажариться.

1) Блюдо это подавать должно горячее.

2) Считается оное за *гостиное пирожное второй статьи.*

CXXXVIII) *Равїоли.*

Изруби жареной телятины, приставъ на огонь въ кастрюлѣ или черепнѣ масла коровьяго, положи въ него мясное крошево (hachis), прибавь мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, корицки и не много тертаго папушника, подлей ложку винограднаго вина, замѣси подобїемъ начинки, и выложи на блюдо, чтобъ остыло; къ сему приготовь слѣдующее тѣсто: насыпь на столъ муки, выпусти

на нее три яйца, положи кусокъ масла въ яйцо величиною, смочи двумя ложками молока, присоли не много, замѣси не очень крутое тѣсто, и раскатай оное какъ возможно тоне; раскатавъ тѣсто, намажь оное разболтанными яйцами, клади крошево мясное рядомъ кучками къ одной сторонѣ, кучку отъ кучки пальца на два разстоянїемъ, наложи порозжую половину тѣстянаго листа, или загни на кучки, обойди пальцами каждую кучку, чтобъ тѣсто слиплось, обрѣжь рѣзцомъ на подобїе маленькихъ полумѣсяцовъ; послѣ того сїи пирожки приставивъ въ водѣ на огонь, и бросивъ соли, вари нѣсколько времени; между тѣмъ изруби мѣлко два яйца въ густую свареныхъ, и отпуская равїоли на столъ, вымажь блюдо коровьимъ масломъ, посыпь оное остатками крошева мяснаго, поклади равїоли, посыпь оныя рублеными яйцами, полей двумя ложками отвару, въ которомъ равїоли варились, и еще до темна поджаренным масломъ коровьимъ; сїи равїоли можно жарить въ очищенномъ маслѣ коровьемъ или салѣ, и подавать на столъ.

1) *Равїоли калбасныя* значатъ то, когда свиное мясо очиститъ отъ кожи и жилъ, съ саломъ мѣлко скрошить, приправить инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, по надлежащему присолить и перемѣшать; потомъ дѣлай вышеписанныя равїоли или

или карасики въ таковомъ же тѣстѣ, и зажарь въ салѣ.

2) *Для равіолей раковыхъ* надлежитъ взять около шестидесяти раковъ, обрѣзать у нихъ головы спереди, чтобъ отнять внутреннюю горечь, столочь потомъ въ иготѣ въ тѣсто, налить добрымъ молокомъ, разболтать мутовкою, и протирать сквозь сито, пока еще проходить будетъ это; положить ихъ потомъ въ кастрюлю, и приставивъ на огонь, мѣшать безпрестанно, это наконецъ сварится какъ творогъ; откинь на сито, и когда сыворотка стечетъ, положи въ ступку и перетри мягко; далѣе прибавь къ сему нѣсколько въ молокѣ намоченнаго и выжатаго папушника, также мушкатнаго цвѣта и мѣлко скрошенной лимонной корки, подмѣшай къ тому полфунта раковаго масла (*), выпусти десять яичныхъ желтковъ и пять цѣлыхъ яицъ, и вымѣшивай все это добрые полчаса; напослѣдокъ подбавь четверть фунта сахару, то начинка и будетъ готова; послѣ въ вышеписанномъ тѣстѣ дѣлай равіоли, вари оныя въ кастрюлѣ въ прѣсномъ молокѣ, чтобъ разъ вскипѣли; потомъ сдѣлай на блюдѣ изъ тѣста окраекъ, вымажь



(*) О составленіи раковаго масла смотри въ седьмой Части.

блюдо масломъ, положи въ него равіоли, посыпь рубленными фисташными или миндальными ядрами, вылей молоко, въ коемъ равіоли варились, спрысни сверьху раковымъ масломъ, посыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, поставь въ горячую печь, запеки, а вынувъ посыпь толченымъ сахаромъ.

3) Дѣлаются же таковыя равіоли изъ карпныхъ молокъ и икры щучей, печенки, телячьихъ легкаго и печени, спината и тому подобнаго; это блюдо *гостиное*, которое должно кушать горячее.

CXXXIX) *Подковы.*

Это пирожное, имѣющее названіе отъ вида своего, сходствующаго къ подковѣ, дѣлается таковымъ образомъ: воперьвыхъ приготовь жидкое тѣсто, въ которое на восемь ложекъ муки положить восемь яицъ, и еще восемь добрыхъ ложекъ молока, три ложки розовой воды, двѣ ложки сахару, и все это перемѣшать и взбить; потомъ въ сковородѣ разгорячить очищеннаго масла коровьяго или сала, а въ ономъ форму мѣдную или чугунную; когда форма разогрѣется, изъ сала вынуть и дать оному отечь; тогда обмокать оную въ помянутое жидкое тѣсто, но такъ, чтобъ оное въ форму не натекало, а лишь бы оную облѣпило, и опустивъ въ масло жарить; поспѣвъ тѣсто отъ формы отпадетъ.

1) Пирожное это ѣдятъ горячее; иногда въ тѣсто кладутъ разныхъ пряностей, какъ-то мѣлко скрошенной лимонной корки, мушкатнаго орѣшку, и проч.

2) Подковное пирожное надлежитъ въ число *гостинаго второй статьи.*

CXL) *Кубышечное пирожное.*

На бутылку молока положи столько муки, чтобъ вышелъ жидкой растворъ; потомъ разболтай съ этимъ двенадцать яицъ, присоли и приправь не много мушкатнымъ цвѣтомъ, и вымѣшай довольно; послѣ того вымажь поваренную кубышечную форму масломъ коровьимъ, налей полну вышеписаннымъ растворомъ, наложи на форму кровлю плотно, опусти въ кипящую воду, пока тѣсто въ формѣ выспѣетъ; такъ поступай съ остатками тѣста; по совершенїи сего разрѣжь сваренное тѣсто это въ ломти, въ палецъ толщиною, и зажарь въ очищенномъ маслѣ коровьемъ исподоволь, чтобъ масло было не слишкомъ разгорячено.

1) Кубышечное пирожное ѣдятъ горячее, и отпуская на столъ, посыпаютъ сахаромъ, частью же и безъ сахару посылаютъ.

2) Это пирожное *третьей статьи.*

CXLI) *Иготьное пирожное.*

Возьми два фунта хорошей муки, положи въ горшекъ съ тремя четвертьми фунта очищеннаго масла коровьяго, и осьмью или десятью довольно разболтанны-

ными яйцами; вопервыхъ должно это перемѣшать, потомъ положить толченыхъ мушкатнаго цвѣта и кардамона, розовой или померанцевой воды, и двѣ ложки добрыхъ свѣжихъ дрожжей, также около бутылки теплаго молока, безпрестанно продолжая мѣшанїе; послѣ сего должно поставить, чтобъ не много взошло; по совершенїи сего возьми двѣ малыя иготи равной мѣры, поставь ихъ на угольной жаръ и оклади углями, чтобъ разгорячились; вымажь внутри иготи очищеннымъ масломъ коровьимъ, и чтобъ было онаго не много и на днѣ, налей тѣстомъ не много больше за половину, накрой жестяными листками, а на жесть наложи жару, и таковымъ образомъ запеки (*).

1) Это пирожное ѣдятъ горячее.

2) Считается оное *гостинымъ второй статьи.*

CXLII) *Водяное пирожное.*

Возьми фунтъ воды, фунтъ масла коровьяго и фунтъ лучшей муки; изъ масла вопервыхъ должно соль вымыть чисто, и воду съ масломъ приставить на огонь; какъ скоро оныя закипятъ, положить муку съ прибавкою малой доли мушкатнаго цвѣта; вымѣшавъ это на огнѣ

(*) Это пирожное рода старинныхъ руских *короваевъ*, которое у насъ запекаютъ въ глиняныхъ черепняхъ.

огнѣ не много, отставь, чтобъ остыло, причемъ мѣшанїе нѣсколько продолжай; тогда вопервыхъ выпусти туда же три или четыре яйца, взмѣшай растворъ довольно, положи еще три или четыре яйца, продолжая мѣшанїе; повторять это, пока выдетъ тѣсто довольно вязкое, которое можно на ложкѣ вверьхъ тянуть; наклади сего тѣста комками малыми въ тортную сковороду, и запеки исподоволь, закопавъ сковороду въ жаръ; для того что, когда это пирожное запекать вдругъ сильнымъ пыломъ, оное опадетъ и сплющится блинками; когда же будетъ запекаемо исподоволь, затвердѣетъ вздувшись; вынимая оное изъ сковороды, не должно вдругъ кучею складывать на блюдѣ, но давъ уже оному нѣсколько остынуть.

1) Нѣкоторыя называютъ это пирожное *сухїе снѣговые шарики*, но сїи должно отличать отъ другаго пирожнаго сего имени, описаннаго въ No 13.

2) Пирожное это надлежитъ *во вторую статью*, и ѣдятъ оное горячее.

CXLIII) *Дутое сахарное печенїе.*

Возьми три золотника бѣлаго траганту или драганту, налей на него девять золотниковъ розовой воды, дай мокнуть ночь, процѣди потомъ сквозь ветошечку, положи въ иготь съ половиною бѣлка одного яйца, и прибавивъ не много канарскаго сахару, мѣшать полчаса, чтобъ вышло изъ того доброе тѣсто; оное послѣ

на пекарномъ столѣ перемять съ лучшимъ толченымъ сахаромъ до тѣхъ поръ, какъ можно будетъ оное валять и раскатывать; раскатавъ оное, вытисни въ малыя формы, запеки сверьху и снизу угольнымъ жаромъ въ тортной сковородѣ, дно которой усыпать довольно скорбильною мукою, т. е. толченымъ крахмаломъ, чтобъ не припекалось и хорошо отставало.

1) Трагантъ родъ гуммы, которую можно получить въ Аптекѣ (также и въ маскатильномъ ряду), отчасти бѣлой, частью желтовато-темной и черной; чтобъ дутое печенье вышло бѣло, должно употреблять только бѣлой трагантъ, которой чистъ, прозраченъ, гладокъ, нѣженъ, а на языкѣ сладокъ и твердъ, и пыли въ себѣ не имѣетъ.

2) При печенiи сего сахарнаго должно сильнаго огня избѣгать, потому что отъ онаго сахаръ растопится и потемнѣетъ.

3) Это печенье *очень уважаемое гостиное перьвой статьи*, которое подаютъ либо на особливомъ блюдѣ, или надѣланное разными фигурами, употребляютъ къ украшенiю блюдъ съ большими пирогами перьвой статьи, также мѣшаютъ съ сухими конфектами.

CXLIV) *Сахарное зеркало, или сахарной ледъ.*

Многiя пирожныя, какъ-то миндальные торты, бисквитные торты, Французскiе торты, и прочiя, покрываютъ

симъ

симъ льдомъ, поступая таковымъ образомъ: для *сахарнаго зеркала* должно взять бѣлокъ одного или двухъ яицъ, взбить въ горшечкѣ сколько возможно больше, положить шесть ложекъ самаго лучшаго мѣлко столченнаго и просѣяннаго сахару въ чашечку, подбавлять мало помалу взбитаго бѣлку въ сахаръ, пока сдѣлается лосковато, также и столько густо, что не будетъ растекаться; чѣмъ больше мѣшать, тѣмъ лучше выдетъ; естьли этотъ растворъ будетъ густъ, можно развести оной малою долею розовой воды, и перемѣшать. *Для сахарнаго же льду* взять мѣлко столченнаго сахару, размѣшать на розовой водѣ мягко, и столько густо, чтобъ только не расплывалось, тогда облить или вымазать онымъ пирожное. *Жидкой сахарной ледъ* дѣлается также, но разводится розовою водою жиже, пирожное растворомъ симъ вымазывается, тотчасъ ставится въ печь или тортную сковороду, сверьху припускается сильной жаръ; изъ сего выдетъ хорошій ледъ.

1) Когда пирожное наводить зеркаломъ, или льдомъ, по испеченіи должно дать оному остыть, тогда наложивъ льдомъ симъ, держать противъ огня, или поставить въ печной вольной духъ, или засушить исподоволь въ тортной сковородѣ; жидкой же сахарной ледъ должно припекать сильнымъ пыломъ, насы-

павъ на крышку тортной сковороды жару.

2) Естьли надобно подкрасить сахарное зеркало, берутъ къ сему невредящія здоровью краски; естьли надобно быть зеркалу алому, взять лоскутикъ *терназолу*, какъ оный у поваровъ называется, а правильно torna solis или bezetra rubra, размочить въ розовой водѣ, и на оной замѣсить сахаръ; синее подкрашивается лакмусомъ, или кубовою краскою, желтое шафраномъ, темное шеколадомъ, смѣшавъ онаго съ толченымъ сахаромъ.

3) Когда пирожное, имѣющее высокой окраекъ, каковы дѣлаютъ нѣкоторые торты, покрыть совсѣмъ бѣло, должно взбить бѣлокъ отъ двухъ или трехъ яицъ въ пѣну, подмѣшивать въ него толченаго и просѣяннаго сахару горсть по горсти; взбивая безпрестанно къ одной сторонѣ, получишь густой растворъ, такъ что оной, когда намазать имъ окраекъ торта, не стечетъ, но будетъ стоять, что и составляетъ настоящую раствора мѣру; этой покрышкѣ дать на пирожномъ только какъ бы засохнуть, и естьли въ перьвой оной не довольно толсто наложено, покрыть еще разъ, послѣ чего будетъ совершенно бѣло и красиво; можно сію покрышку укласть цукатомъ, изрѣзаннымъ ломтиками, на примѣръ по окрайку по-

до-

добїемъ лавроваго вѣнца, также по бокамъ, какъ нибудь украшено; пустыя мѣста посыпать подкрошеннымъ разноцвѣтнымъ сахаромъ.

Таковаго описанїя о различныхъ пирожныхъ можетъ быть довольно; ибо была бы то излишняя пространность, когда бы всѣ вообще пирожныя описывать; начинающимъ же упражняться въ поваренной наукѣ совѣтую, что какъ есть приготовленїя однихъ пирожныхъ предъ другими легче, то приступали бы отъ легкихъ къ тяжелымъ, и вопервыхъ опыты свои начинали малымъ дѣломъ; потому что простительнѣе совсѣмъ не подавать на столъ пирожнаго, нежели отваживаясь готовить приспѣшное первой статьи, поставить блюдо, доказывающее недостатокъ навычки и знанїя.

Желая готовить пирожное, не худо сперва посмотрѣть на мастера, или мастерицу, и прїемы ихъ замѣтить; однако чаще всего случается, что принимаются за дѣло не учась, отъ чего выходятъ неудачныя или совсѣмъ испорченныя и неудобныя къ употребленїю пирожныя; почему легко впадаютъ въ подозрѣнїе, что мастерицы прїемы свои содержатъ въ тайнѣ и скрываютъ, но это происходитъ отъ того, что не рѣдко обстоятельство, маловажнымъ кажущееся, упускаютъ и не замѣчаютъ;

что

что, на примѣръ, какое нибудь пирожное выходитъ изъ печи закаловато и непропекшееся, (хотя впрочемъ всѣ подмѣси кладены безъ убавки по предписанїю), сожженною или черною скорлупою покрытыя, происходитъ можетъ быть отъ того, что пирожному въ началѣ данъ излишне сильный жаръ, надлежало бы же оное печь въ печи поостывшей, или въ жару умѣренномъ, или пирожное до посаженїя въ печь не довольно взошло; можетъ быть тогда было холодное время года, и муку прежде мѣшанїя надлежало бы въ тепломъ мѣстѣ поотогрѣть; или сдѣланное пирожное поставлено было въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ стужа всходу его помѣшала; или пирожную форму наполнили тѣстомъ слишкомъ, почему оное начавъ подниматься, вытекло чрезъ края, а потому спѣшили въ печь поставить, и поставили рано, прежде нежели оное довольно взошло; таковыя и другїя встрѣчи къ неудачѣ пирожнаго бываютъ.

И для того начинающимъ упражняться въ приспѣшномъ дѣлѣ совѣтую, чтобъ они предписанїе тому пирожному, которое готовить хотятъ, нѣсколько разъ прочли, держались онаго отъ слова до слова, и никакого обстоятельства или показаннаго прїему не упускали, то конечно не такъ скоро случится имъ неудача въ пирожномъ; вотъ сему примѣръ.

Во

Во 142 предписанiи находится приготовленiе такъ называемаго водянаго пирожнаго: тамъ сказано, что должно *воду съ масломъ коровьимъ приставить на огонь, и какъ скоро закипитъ, положить муку*; поступлено будетъ превратно, и тотчасъ положена причина къ неудачѣ пирожнаго, когда муку съ водою и масломъ вдругъ на огонь допустить; далѣе сказано, что помянутую смѣсь *на огнѣ немного вымѣшать, отставить съ огня, чтобъ стыло, причемъ мѣшанiе нѣсколько продолжать, тогда уже выпустить туда яйца*; пропусти только это, на огнѣ не много вымѣшать, и смѣсь продержи на огнѣ долѣе, то выдетъ испорченное пирожное, въ тѣстѣ будутъ большiе комки, коихъ послѣдующимъ мѣшанiемъ растереть не можно: подобно сему произойдетъ, когда примѣшать яйца, прежде нежели тѣсто не много поостынетъ; яйца свернутся въ комки или въ жилочки, и останутся явны съ тѣстомъ не соединяясь. Далѣе значитъ тамъ, яйца выпускать *не вдругъ*; ибо когда оныя всѣ вдругъ выпустить, то говоря по поваренному, тѣсто оныхъ не одолѣетъ, и не выдетъ искомаго тѣснаго ихъ соединенiя; тѣсто должно долѣе такъ съ яйцами смѣшать, *чтобъ сдѣлалось вязко* и на ложкѣ вверьхъ тянулось; когда тѣсто отъ недостаточнаго мѣшанiя или излишне положенныхъ яицъ сдѣлается жидко,

то-

тогда желаемаго пирожнаго никогда не выдешъ, а будетъ то плоской расплывшейся блинокъ при запеканіи въ сковородѣ; напослѣдокъ по предписанію должно тѣсто *запекать малыми комками, закопавъ сковороду въ жаръ*; когда вмѣсто предписанныхъ малыхъ комковъ покласть большіе толстые, оные не выпекутся, потому что должно пропекать ихъ умѣреннымъ жаромъ; излишне сильный жаръ ихъ либо спалитъ, или произведетъ на нихъ пригорѣлую черную скорлупу, что составляетъ погрѣшность во всякомъ пирожномъ; или великой къ пропеченію большихъ комковъ требуемой жаръ пирожное растопитъ и сплющитъ, чего остерегаться должно; хотя же въ сковороду посажены будутъ и маленькіе комки, но излишнимъ жаромъ пропечешь ихъ наскоро, оные не останутся въ надлежащемъ своемъ видѣ, расплывутся какъ блинки; сверьхъ того, бывъ въ сковородѣ посажены близко между собою, всѣ слипнутся и составятъ одинъ блинъ. Напослѣдокъ по предписанію испекшееся пирожное *не должно складывать тотчасъ кучею на блюдо*, но порознь, пока остынутъ; естьли это будетъ пренебрежено, то вынутые изъ сковороды комки и другъ на друга положенные не удержатъ надлежащей своей вышины, но опадутъ и сплюснутся; сверьхъ того сдѣлаются вязки и кожуристы, каковыми не были при вынутіи

тїи изъ сковороды; тогда уже какъ водяное пирожное нѣсколько постоитъ и остынетъ, можно оное на блюдо складывать другъ на друга.

Примѣръ этотъ можетъ научить, сколько много начинающимъ упражняться въ печенїи пирожнаго должно держаться предписанїя, чтобъ пренебреженїемъ онаго не наказать самихъ себя; почему нужно каждое предписанїе раздроблять, и каждое особливое правило въ ономъ имѣть предъ глазами. Въ разсужденїи сего совѣтовалъ бы я, приступая къ дѣлу, предписанїе о приготовленїи пирожнаго, которое въ перьвой разъ печь желаешь, выписать на особливую бумажку, каждое особливое обстоятельство и прїемъ подчертить, и тѣмъ учинить оныя глазамъ своимъ замѣчательнѣе; таковымъ образомъ вѣрнѣе избавишься отъ ошибки, и въ повторенїи опытовъ скоро достигнешь мастерства, такъ что мѣстами встрѣчающееся, не составляющее главнаго обстоятельства, не нужно будетъ наблюдать точь вточь, и оному рабски слѣдовать; что же это мастера дѣлаютъ, можно видѣть ежедневно въ поварняхъ и приспѣшняхъ, что они въ дѣйствїяхъ своихъ не всегда поступаютъ одинакимъ образомъ; отъ самаго сего произошли многоразличные способы къ прїуготовленїю одного пирожнаго, что изъ предшедшихъ наставленїй о пирожномъ усмотрѣть можно, что оныхъ

обы-

обыкновенно предложены разные способы; только, какъ уже сказано, не должно отступленіе отъ буквальнаго предписанія главныхъ обстоятельствъ служить къ испорченію пирожнаго, и притомъ призывать на помощь разсужденіе, какъ-то изъ раздробленнаго примѣра о водяномъ пирожномъ усмотрѣть можно.

Впрочемъ ни отъ какой Хозяйки, не составляющей промыслу своего въ печеніи пирожнаго, и не снискивающей тѣмъ себѣ и своимъ пропитанія, не требуется, чтобъ она всѣ въ предшедшихъ наставленіяхъ показанныя пирожныя пекла, или бы печь научилась. Нѣтъ! намѣреніе состояло лишъ въ томъ, чтобъ въ показаніи Хозяйкиныхъ упражненій, извѣстнѣйшіе и въ нашей сторонѣ употребительные роды пирожнаго привесть, дабы по крайней мѣрѣ изъ чтенія о непремѣнныхъ частяхъ пирожнаго и совокупленіи оныхъ знать и заключать можно было. Чаще всего случается, о каковомъ нибудь пирожномъ слышать, или оное въ чужемъ домѣ ѣсть, которое въ нашихъ домахъ не введено и не употребительно. Всякъ найдетъ за удовольствіе себѣ, когда о таковомъ пирожномъ говорятъ и разсуждаютъ, тутъ же говорить и разсуждать, а не представить изъ себя незнающей или нѣмой особы; какъ же это въ недостаткѣ опытовъ или знанія сдѣлать, кромѣ заимствованія изъ чтенія? притомъ

томъ же мы, что касается до вкуса въ пищѣ, очень между собою различны; случится въ постороннемъ домѣ узнать вкусное пирожное: мы сами или домашнія наши пожелаемъ, сіе пирожное временно ѣсть и въ домѣ у себя завести. Когда въ чужемъ домѣ будешъ поваръ или повариха, гдѣ намъ пирожное полюбилось, и мы будемъ выспрашивать, или велимъ выспросить, какъ оное готовятъ, то люди сіи и за деньги не всегда согласятся желаемое открыть, или откроютъ необстоятельно, и нѣкоторыя главныя обстоятельства удержатъ въ тайнѣ, да и еще и радуются тому, что дали необстоятельное наставленіе; по сему безопаснаго наставника можно имѣть въ собственномъ чтеніи, и всегда можно сравнить то, о чемъ услышишь отъ другихъ, съ истинною ли то, или съ обманомъ происходитъ.

Наконецъ должна Хозяйка благоразумно разсудить, позволяютъ ли ея состояніе и доходы много пирожнаго на столъ подавать; одно только описаніе о пирожномъ извѣщаетъ насъ, сколько иждивенія оное требуетъ. Пирожное многимъ людямъ большею частью приходитъ по вкусу, а кто сверьхъ своего состоянія начнетъ почасту пировать, много потратитъ на кухню и впадетъ въ порокъ расточенія; по сказанному *въ перьвой Части Хозяйки* и служители наши, или

 про-

простолюдины, временно ѣдятъ свое пирожное, а потому не можетъ быть ни одного дома средственнаго состоянія, въ которомъ бы не было времени уставленнаго къ печенію пирожнаго, по крайней мѣрѣ во время пиршествъ, каковы крестины и свадьбы. Умалчивая о томъ, что во многихъ домахъ средняго состоянія, когда не ежедневно, по крайней мѣрѣ однажды въ недѣлю или для гостей пирожное на столъ подаютъ. Состояніе и доходы каждаго дома должны рѣшить, какъ часто, какое и сколько пирожнаго готовить можно и должно. Естьли въ которомъ домѣ, каковаго бы состоянія оный ни былъ, установлена нѣкоторая столовая система, (смотри *перьвую Часть Хозяйки* втораго Отдѣленія, во всеобщихъ правилахъ), надлежитъ оной держаться, какое пирожное на столѣ своемъ имѣть, перьвой или второй статьи; и въ самыхъ сихъ показанныхъ распоряженіяхъ, въ разсужденіи расхода на пирожное, остается еще многую разноту наблюдать, потому что иное въ перьвую статью помѣщенное пирожное по своимъ примѣсямъ и потребнымъ для него времени и трудамъ можетъ другое пирожное той же статьи превозвысить, а потому выйти дороже; во всемъ этомъ, естьли сказать правду, наши доходы больше, нежели наше состояніе, рѣшеніе полагать должны; ибо ни одинъ благоразумный человѣкъ не осудитъ насъ, когда наше

те состоянїе или многочисленность нашей семьи требуютъ ограниченїя издержекъ на столъ, а потому и должны мы ѣсть и пить нѣсколько хуже, нежели разныя другїя нашему состоянїю, кои доходовъ имѣютъ больше, или малочисленность ихъ семейства позволяетъ имѣть излишнїе на столъ расходы. Пирожное составляетъ лакомство, и не рѣдко случается намъ слышать, что тотъ или иной домъ на пирожномъ проѣлся, или сей или тотъ домъ не разбогатѣетъ, все въ немъ исходитъ на поварню.

Напослѣдокъ должна Хозяйка дѣлать расположенїе, въ разсужденїи времени и трудовъ, потребныхъ для пирожнаго; скорѣе можно изготовить часть говядины съ потравою, нежели иное пирожное третьей статьи; почему Хозяйкѣ дому не должно времени своего губить, упражняясь во многомъ печенїи, естьли не въ состоянїи держать кухарку, или выученную дѣвку; она должна, когда по расположенїю столовой системы пирожному быть слѣдуетъ, время изъ многихъ другихъ важныхъ Хозяйственныхъ упражненїй удѣляя, избирать таковыя пирожныя, коихъ приготовленїе время сберегаетъ. Случаются въ домоводствѣ нѣкоторые перїоды, въ кои, на примѣръ въ жатву, временемъ очень должно хозяйничать, и въ разсужденїи пирожнаго избирать приготовляемое на скорую руку. Многїя пирожныя, на примѣръ бис-

сквиты, бискоты, ульмской хлѣбъ, цукербродъ, Голландскіе и Карлсбадскіе сухари, составляютъ прочныя пирожныя, каковыхъ можно вдругъ нагошовлять въ запасъ, дабы въ нужную пору были они готовы, и не отнимали инаго важнѣйшаго упражненія.

---

## ГЛАВА VI.

### *Паштеты.*

Хотя паштеты, сіе отмѣнное и вкуснѣйшее кушанье, не такъ часто какъ пирожное, бываетъ на столѣ людей средняго состоянія, однако случается иногда не токмо на пирахъ, каковы крестины, свадьбы, и другіе, но временно и въ другіе меньше торжественные дни, почему нужное и объ оныхъ сказать должно.

1) *Паштетная приправа.*

Возьми три четверти фунта перцу, четверть фунта инбирю, гвоздики, мушкату и корицы по шести золотниковъ, столки это вмѣстѣ и просѣй въ частое сито; прибавь къ тому добрую часть соли, и вымѣшай, чтобъ достаточно все между собою соединилось; эта смѣсь хороша для всякихъ паштетовъ; не охотники до перцу могутъ онаго положить только въ половину противъ выше показаннаго, и напротивъ тѣмъ больше прибавить соли.

Для

Для паштета съ дичиною можно положить три золотника инбирю, три золотника перцу, столькожъ гвоздики, полтора золотника мушкатнаго орѣшку или цвѣту, столько же корицы, и въ половину противъ корицы соли; смѣшать это, и посыпать онымъ дичину.

Въ паштетъ съ рыбою, или съ огородными растѣнїями, потребна только въ смѣсь противъ вышеписаннаго.

Сїе показанїе о паштетной приправѣ служитъ только наставленїемъ, въ каковомъ содержанїи нѣкоторыя пряности для паштета между собою быть должны, дабы, въ особливости же для свѣжаго мяса, которое служитъ основанїемъ паштету, къ тому учреждаясь, добраго вкусу достигнуть можно было; ибо составитъ погрѣшность противъ добраго вкусу, когда, на примѣръ, корицы больше, а перцу меньше, или слишкомъ много корицы и очень мало гвоздики и мушкату взято будетъ; потому что корица надлежитъ въ число мягкихъ пряностей, и не производитъ таковаго высокаго или прянаго вкусу какъ перецъ, инбирь, гвоздика и мушкатъ. Корица въ паштетахъ только побочная, а не главная приправа; соль, когда не въ довольномъ содержанїи положена будетъ въ паштетѣ, сдѣлаетъ его слабо вкуснымъ, почему должно оной класть въ вышесказанномъ размѣрѣ противъ другихъ пряностей. Не должно думать, чтобъ кромѣ

выше показанныхъ приправъ никакихъ иныхъ въ паштетъ класть было не можно. Нѣтъ; оными можно удовольствоваться только при свѣжемъ мясѣ, когда ничего инаго больше прибавлять не намѣрено; ибо начинка въ паштетѣ бываетъ либо свѣжее, или въ уксусѣ моченое мясо, и съ послѣднимъ, какъ въ слѣдствіи показано будетъ, хотя можетъ вышеписанное содержаніе иностранныхъ пряностей между собою служить водителемъ, но прибавляются и наши домашнія приправы изъ нашихъ огородовъ; также во многихъ паштетахъ берутъ на помощь, естьли позволено будетъ такъ сказать, приправы отъ частей животныхъ, какъ-то печенки, ветчину, анчоусы, и тому подобное, дабы вкусъ оныхъ совершенно возвысить.

2) *Крошево изъ печенки, ветчины и анчоусовъ, къ возвышенію въ паштетѣ вкуса.*

Что называютъ Французскіе повара фаршемъ, то называется у Нѣмецкихъ поваровъ *гехекъ*, по переводу *крошево*, ибо подмѣси крошатъ дробно; также *начинка*, потому что нѣкоторое жареное, равно и паштеты онымъ начиняютъ.

*Крошево изъ печенки* должно приготовлять таковымъ образомъ: когда дѣлается паштетъ изъ домовыхъ или дикихъ птицъ, должно печенки и пупки, пообрѣзавъ лишнее и обмывъ, сырыя изкрошить; или не много жеребейками нарѣзанной ветчины съ двумя луковицами, печен-

ка-

ками и пупками однажды взваривъ въ водѣ, положить отечь на сито, изрубить дробно съ лукомъ, солью, крошеною лимонною коркою, смѣшать съ одною или полуторою булкою пшеничною, двумя яйцами и двумя ложками молока или смѣтаны; этою смѣсью по сдѣланіи паштета намазываютъ дно. Кому отличающїйся печеночный вкусъ прїятенъ, можетъ по послѣднему предписанїю употребить печенки отъ большихъ животныхъ, какъ - то отъ теленка въ паштетъ изъ телятины, или жареной телятины, оленью печенку въ паштетъ съ оленьимъ мясомъ, и такъ далѣе.

*Крошево изъ ветчины:* возьми по благоусмотренїю кусокъ копченой ветчины съ саломъ, изрѣжь оной въ жеребейки, и положи вымокнуть на часъ времени въ воду; потомъ въ свѣжей водѣ съ двумя цѣлыми луковицами приставь на огонь, однажды взвари, прибавь не много тимїану, базилику и петрушки, и скроши мѣлко; къ тому прибавляется лимонная корка, тертой и размоченной папушникъ, два яйца, и естьли на ветчинѣ не было сала, то не много растертаго масла коровьяго, а когда ветчина не довольно солона, то и соли не много; все это изрубить мягко какъ тѣсто, и можно оное употреблять во всякїе паштеты, а особливо съ дичиною.

*Крошево изъ анчоусовъ:* возьми анчоусовъ или вмѣсто оныхъ съ костей обо-

бранную добрую сельдь, двѣ луковицы простыя, или шалотныя, лимонной корки и лавроваго листа, съ тертымъ папушникомъ, два яйца, нѣсколько очищеннаго масла коровьяго, сруби все это въ мягкое тѣсто, и употребляй въ паштеты изъ телятины, баранины и рыбные. Таковымъ же образомъ можно приготовлять крошево изъ устрицъ, печерицъ, капорсовъ и тому подобныхъ, кому каковой главной вкусъ въ паштетѣ будетъ угоденъ.

3) *Приготовленіе мяса въ паштетъ.*

Всякихъ *домовыхъ птицъ мясо*, чтобъ оное не осталось желто, должно прежде по предписанному въ первой Части *Хозяйки* заморить; предъ положеніемъ въ паштетъ должно оное нѣсколько въ кипяткѣ заварить, и естьли угодно нашпиковать крупно нарѣзаннымъ саломъ.

Съ *дикими птицами* поступаютъ таковымъ же образомъ, и у фазановъ, тетеревей, куропатокъ и перепѣлокъ не должно головы оставлять съ перьями, какъ-то дѣлаютъ въ жареніи оныхъ.

Съ *кроликовъ* и *зайцевъ* должно сперьва облупить или обрѣзать всю синюю кожу и сухія жилы, разрѣзать мясо въ надлежащіе куски, нашпиковать, и позажарить не много надъ углями на рашпарѣ.

*Красную и черную дичину* разнявъ въ большія части, или толстые ломти, или когда то будетъ окорокъ по соизво-

ле-

ленїю оставивъ оной цѣлой, кожу чисто снять, и равномѣрно на рашпарѣ не много позажарить.

*Индѣйскаго пѣтуха*, а особливо стараго, должно прежде колотить, такъ чтобъ грудь совсѣмъ сплюснулась; впрочемъ за вышиною не ловко будетъ онаго умѣстить въ паштетѣ; нашпиковавъ потомъ онаго, должно, подобно всякимъ другимъ птицамъ, позаварить въ кипяткѣ, или на рашпарѣ пообжарить.

*Бекасовъ*, *дроздовъ* и *жаворонковъ* къ жаренїю готовивъ не потрошатъ, но не дѣлаютъ того, употребляя оныхъ въ соусъ или паштетъ; желчь должно выкинуть вонъ, пупокъ вычистить, и съ сердцемъ, печенкою и кишками изрубить мѣлко; это крошево кладутъ въ паштеты съ тѣми же птицами, что сообщаетъ онымъ отмѣнной вкусъ; намазываютъ сего крошева на дно паштета, и кладутъ сверьхъ мяса.

*Телятину*, *баранину* и тому подобное должно разрѣзать въ посредственные куски, раза два перемыть въ водѣ начисто, и потомъ заварить въ кипяткѣ.

4) *Вымачиванїе мясъ въ паштетъ.*

Мясо по вышесказанному кладутъ въ паштеты либо свѣжее или вымоченное; мясо въ паштетѣ получаетъ лучшїй вкусъ, когда будетъ вымочено; у поваровъ обыкновенно называется это маринированїе; а поступаютъ съ онымъ таковымъ обра-

 зомъ:

зомъ: приготовленное по прежде описанному мясо вопервыхъ кладутъ въ глубокое блюдо, и наливаютъ слѣдующимъ: смѣшать въ небольшее дѣло уксусу, соли, толченыхъ гвоздики и мушкатнаго цвѣту, луку, петрушки, по не многу тиміану и базилику; все это съ прибавкою лавроваго листа и лимонной корки изрубивъ мѣлко, положить въ ренской уксусъ, и поремѣшавъ вылить на мясо, переворачивать оное съ боку на бокъ, и накрывъ блюдо, дать нѣсколько постоять.

Можно же мясо положить въ кастрюлю, и съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла смѣшавъ соли, мѣлко срубленныхъ луку, петрушки, тиміану, базилику, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, также лавроваго листа, и прибавивъ лимону, кружками изрѣзаннаго, покрыть онымъ мясо, и на угольномъ жару пропарить, переворачивая мясо, чтобъ всюду не много пропеклось, тогда оставить, чтобъ остыло; это называется у поваровъ *анпассировать*, т. е. мясо въ паштетъ поиспарить.

5) *Приготовленіе выводнаго паштета.*

Называютъ *выводнымъ* тотъ паштетъ, который дѣлаютъ не въ сковородѣ паштетной, не на блюдѣ или тарелкѣ, но въ особливой формѣ изъ крутаго тѣста, сдѣланнаго изъ ржаной муки; это тѣсто у поваровъ называется *зажженое водяное тѣсто.*

Сего

Сего тѣста должно вопервыхъ взять кусокъ на поддонокъ, свалять оной кругло, раскатать не толсто и не тонко, какъ можетъ то показать глазомѣръ; для большихъ паштетовъ должно тѣсту быть толще какъ въ поддонкѣ, такъ и всюду, нежели въ малыхъ паштетахъ. Большїе паштеты запекаются отчасти въ хлѣбной печи на желѣзномъ листѣ, частью же въ тортной сковородѣ; но тортная сковорода для сего должна имѣть высокую крышку, и сперьва постилается въ нее листъ бумаги, а потомъ раскатанное тѣсто: послѣ того взять еще кусокъ скатаннаго тѣста веревочкою, какъ бы на дѣланїе кренделей, раскатать оной не много плоско, но не тонко и не широко, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ, чтобъ осталось пальца на два шириною; поддонокъ вымажь яйцами, раскатанной кусокъ наложи вокругъ края таковымъ пространствомъ, какову велику быть паштету, круглою, или четвероугольною, или треугольною, или яично- или сердцеобразною фигурою, какъ кому угодно; тогда положить нѣсколько листковъ сала, и естьли паштетъ съ птицами, то по наставленїю, сдѣланному во 2 No, намазать печеночнымъ крошевомъ, потомъ положить приготовленное мясо, искусно оное помѣстивъ; естьли крошева останется, можно оное положить между мясомъ. Съ мясомъ молодыхъ животныхъ, каковы цыплята, голуби,

би, барашки и тому подобныя, можно положить нѣсколько сосисковъ; потомъ сверьхъ укладеннаго мяса можно покрыть ветчиннымъ крошевомъ, показаннымъ въ No 2, или крошевомъ изъ телятины, на полпальца толщиною, придавить и сгладить поваренным ножемъ; сокъ оставшійся при маринированіи или вымачиваніи мяса, должно спрятать; тогда взять еще кусокъ тѣста, раскатать онаго для крышки, или верьхняго листа, бока паштета вымазать яйцами, наложить крышку искусно, и придать паштету форму, какая способна или угодна; край вокругъ, сколько нужно, обрѣзать, и изъ оставшаго тѣста около паштета наложить кудрявой или иной окраекъ съ украшеніемъ; край долженъ быть повыше самаго паштета, чтобъ можно было въ немъ умѣститься соусу; можно же крышку испестрить вырѣзками, и укласть разными украшеніями, какъ кому заблаго разсудится; напослѣдокъ всю наружность паштета вымазавъ яйцами, запечь въ хлѣбной печи, или въ тортной сковородѣ; сколько времени потребно на испеченіе паштета, объ ономъ должно заключать по мясу, въ него положенному, старыхъ ли или молодыхъ животныхъ оное.

б) *Приготовленіе паштета въ мягкомъ, или слоеномъ тѣстѣ.*

Какъ корку выводнаго паштета не ѣдятъ, но многія паштетную корку очень лю-

любятъ, и даже лучше самаго паштетнаго мяса, для сего дѣлаютъ оную изъ *мягкаго*, либо *слоенаго тѣста*.

Взявъ листъ бумаги, обрѣжь оной по величинѣ паштетной сковороды, положи въ оную, и сдѣлай изъ мягкаго или слоенаго тѣста, о составленіи коихъ въ главѣ о пирожномъ предложено наставленіе, вопервыхъ поддонокъ, не толстой и не тонкой; приготовленное мясо, какъ показано въ предшедшемъ отдѣленіи, съ крошевомъ и ломтями сала ветчиннаго уклади порядочно, сдѣлай крышку также не толсту и не тонку, соразмѣрно паштету и мясу; тогда вопервыхъ вымажь яйцами окраекъ, придави вокругъ, выведи бока по мѣрѣ вышины тортной сковороды, вокругъ гладко обрѣжь, и выпестри обухомъ ножа, придерживая всегда большимъ пальцемъ лѣвой руки; наконецъ дѣлается малая прорѣзная крышечка, и паштетъ запекается подъ тщательнымъ присмотромъ припущеніемъ огня сверьху и снизу, т. е. загребаніемъ сковороды въ жаръ; фигуръ и украшеній въ этомъ паштетѣ не должно затѣвать, ибо тѣсто сіе оныхъ не удержитъ.

*Блюдной паштетъ* называется кушанье, приготовленное по подобію паштета, которое можно запекать въ печи на оловянномъ блюдѣ, но какъ олово легко растопиться можетъ, то въ мѣдномъ толсто полуженномъ; по краю блюда наклады-

дывается изъ мягкаго или здобнаго тѣста искусной обручикъ, также и крышка, а чтобъ кровля выпеклась съ возвышенїемъ, то придавивъ оную плотно къ краямъ, оставить въ одномъ мѣстѣ отверзтїе, въ которое можнобъ было надуть; впрочемъ мясо къ сему паштету приготовляется, приправляется и вымачивается, равно какъ и для другихъ паштетовъ; таковымъ же образомъ дѣлаются паштеты на малыхъ блюдцахъ и тарелкахъ.

*7) Примѣси въ паштеты.*

Главную примѣсь въ паштеты составляетъ мясо либо одного рода, какъ на примѣръ оленина, безъ прибавленїя другихъ мясъ; или кладутся въ одинъ паштетъ разныя мяса, какъ на примѣръ оленина и баранина, телятина съ курицею, голуби и куры, и такъ далѣе; однакожъ кромѣ сихъ главныхъ подмѣсей кладутъ нѣкоторыя подобныя къ мясу, яко главной примѣси; оныя суть малыя калбасы или сосиски, телячье сладкое мясо, говяжья небная кожа, пѣтушьи гребешки, вылущенныя раковыя шейки, артишочныя середки, спаржа, капорсы, оливки, фисташки, кедровыя ядра, сморчки, печерицы или печеричной порошекъ, и тому подобное, приличное мясу паштетному и его соусу; побочныя подмѣси берутъ какїя случатся, и какїя приноситъ годовое время; сморчки, сухїя печерицы и печеричной порошекъ можно имѣть въ домѣ запасныя

во всякое время; оныя въ недостаткѣ другихъ могутъ быть единственными подмѣсьми. Правда, что сморчки не во всякїе паштеты употреблять можно, но печерицы и порошекъ изъ нихъ идутъ почти ко всякому паштетному мясу и соусу, сообщая онымъ отмѣнный вкусъ.

8) *Соусы къ перемѣнѣ паштетовъ.*

Подобно какъ вареное мясо разными соусами прїемлетъ перемѣну, то же въ особливости происходитъ съ паштетнымъ мясомъ; есть желтой или такъ называемой Голландской соусъ, бѣлой и красной капорсной соусъ, шалотной или луковой соусъ, анчоусной, устричной и многїе другїе; точно какъ употребляются оные къ вареным мясамъ и рыбамъ, и какъ большею частью описаны оные во второмъ отдѣленїи перьвой Части *Хозяйки*. Назначивъ какой нибудь соусъ, должно прибавить въ него того соку, въ которомъ маринировано или вымачивано было мясо къ паштету.

Повара и паштетные приспѣшники не привязываются къ правиламъ въ разсужденїи соусовъ для паштетовъ, и даютъ полную свободу своей изобрѣтательной силѣ; отъ сего происходитъ, что паштетъ съ наименованнымъ соусомъ выходитъ совсѣмъ отличнаго вкуса, и любители паштетовъ сказываютъ, паштетъ съ такимъ и такимъ-то соусомъ у меня вкусенъ готовятъ, а у другихъ нѣтъ; тутъ

скажутъ знатоки, имѣетъ онъ таковой вкусъ, а индѣ инаковъ. Новоначинающія Хозяйки должны держаться нѣкоторыхъ предписаній, для чего и присовокуплю я описаніе приготовленія нѣкоторыхъ паштетовъ, дабы могли они видѣть, какъ соединять въ нихъ мяса различнаго рода.

*9) Паштетъ съ оленьимъ мясомъ.*

По вышепоказанному приготовленію, должно какъ всякое мясо, такъ и дичину, шпиковать ветчиннымъ саломъ, въ полоски, съ мизинецъ ручной величиною, изрѣзаннымъ, приправивъ перцомъ, инбиремъ, гвоздикою и солью; положить мясо въ сдѣланной паштетъ изъ зажженнаго или прѣснаго тѣста, а запекая держать въ печи около пяти часовъ; между тѣмъ поджарить коровьяго масла съ малою долею муки и приварить не много съ мяснымъ отваромъ, виномъ и уксусомъ; этотъ соусъ соединить потомъ съ сокомъ, оставшимся отъ вымачиванія мяса, влить въ паштетъ посредствомъ лейки въ сдѣланную въ крышкѣ скважину, и опять поставивъ въ печь, дать пропрѣвать нѣсколько времени; потомъ можно оный кушать горячій или холодный.

Кому угодно, въ этотъ паштетъ соусъ перемѣнить можетъ, только по приготовленіи онаго положить въ него капорсовъ, анчоусовъ, оливокъ, шалоту луку и тому подобнаго; кому угоденъ соусъ изъ

изъ шалоту или луку, должно оныхъ положить не мало, ибо сему соусу потребна острота; для чего прибавляютъ въ него иногда чесноку, производящаго въ крупномъ мясѣ довольно пріятный вкусъ.

Таковымъ образомъ можно готовить *паштеты изъ говядины, дикой козы, дикой свинины, зайца*, и тому подобнаго, присовокупляя приличный соусъ.

10) *Паштетъ съ копченою ветчиною.*

Возьми доброй посредственно прокопченой окорокъ, пообрѣжь съ него съ обѣихъ сторонъ сало нѣсколько, и положи въ теплую воду размякнуть; ощупавъ, гдѣ лежатъ кости, прорѣзать противъ костей вдоль и оные искусно вынуть, не изрѣзавъ много мяса; потомъ кожу и снизу закоптелое искусно обрѣзавъ, положи окорокъ на шесть часовъ въ воду вымокнуть; вытеревъ потомъ оный насухо, положить вымачивать по наставленію, писанному въ No 4, послѣ съ хорошею начинкою или крошевомъ положить въ паштетъ, и снаряжая влить въ него распарный соусъ.

*Начинка* или *крошево* къ сему паштету приготовляется таковымъ образомъ: возьми самой лучшей телятины изъ задней ноги, потому что жесткое и кожуристое мясо къ сему не годится; кожицы и жилки обрѣжь, а мясо изрѣжь въ малые жеребейки; далѣе, возьми противъ изрѣзаннаго мяса, мѣрою нѣсколько по-

 боль-

больше скрошеннаго же сала съ почекъ, или, что лучше, не много говяжьяго мозгу изъ костей; все это перерубивъ дробно, взять на два фунта мяса сего четыре малыхъ здобныхъ булочки, прежде въ молокѣ моченыхъ и выжатыхъ; къ симъ мѣлко растертымъ булочкамъ, или къ простому папушнику, вмѣсто оныхъ положить шесть яицъ, соли, мѣлко скрошенной или стертой лимонной корки, толченаго кардамону и мушкатнаго цвѣту, по благоусмотренію; все подмѣси, потомъ скроши и сруби съ телятиною сколько возможно мягче, ибо чѣмъ мягче будетъ это тѣсто, тѣмъ лучше; естьли сіе тѣсто выдетъ круто, можно посмягчить оное прибавкою двухъ яицъ и нѣсколько молока или смѣтаны, однакожъ должно, чтобъ тѣсто осталось клѣйко, безъ чего оное держаться не можетъ. Сего крошева можно употреблять больше или меньше по соизволенію, а потому учреждать и размѣръ вышеписанныхъ примѣсей; можно изъ сего крошева надѣлать малыхъ круглопродолговатыхъ кусочковъ, *фрикаделями* называемыхъ, кои съ описанными въ No 7 приправами во многіе паштеты класть можно; скатываются же изъ сего крошева длинные куски подобно калбасамъ, кои сваривъ въ супѣ, и снаряжая кладутъ либо цѣлкомъ въ суповую чашу, или разрѣзавъ ломтиками; должно однако какъ самую калбасу, такъ и фрикадели

ли обвалять тертымъ и просѣяннымъ хлѣбомъ, чтобъ во время варенія не распались.

*Распарной соусъ* къ сему паштету готовятъ таковымъ образомъ: положи добрый кусокъ вымытаго коровьяго масла въ горшекъ или сковороду, прибавь добрую ложку муки, или сколько нужно по размѣру для соуса, мѣлко скрошеннаго шалоту или луку, лимонной корки, лавроваго листу, пучокъ травъ, какъ-то петрушки, базилику и очень мало шиміану; свалять это вмѣстѣ, подлить добраго соку, вытопившагося при жареніи въ печи мяса, и размѣшать, чтобъ вышелъ густоватой соусъ. Этотъ соусъ употребляется впрочемъ ко многимъ мяснымъ пищамъ, и можно по обстоятельству оной перемѣнять положеніемъ иныхъ приправъ.

Паштетъ съ копченою ветчиною можно кушать горячій и холодный.

11) *Паштетъ съ вареною ветчиною.*

Положи окорокъ копченой ветчины въ теплую воду, чтобъ размокъ, вынь по преждеписанному кости, вымой еще въ водѣ, и завернувъ въ салфетку, обмотай ниченками; потомъ вари оной въ водѣ, положивъ въ нее луковицъ цѣлыхъ, лавроваго листу, шиміану, маіорану, петрушки, базилику, всего довольно, а естьли сообщить еще лучшій вкусъ, то чесноку, котораго запахъ въ ветчинѣ не слишкомъ бываетъ примѣтенъ; когда сварится, вынь вонъ и остуди; верьхнюю кожу и снизу

закоптелое начисто сними, прибавь къ окороку вышеписаннаго крошева, въ которое вмѣсто почечнаго сала можно класть растертое масло коровье въ паштетъ, сдѣланный изъ зажженаго водянаго тѣста. Кто не хочетъ дѣлать паштета выводнаго, можно употребить въ него тѣсто мягкое; потомъ сдѣлать соусъ изъ малой доли подожженой муки съ краснымъ виномъ и водою, лавровымъ листомъ, лимонною коркою, толченою гвоздикою и корицею, также малою долею сахару, и сварить это; соусъ однако не долженъ быть густъ, но только хлѣбенъ, и вылей оный въ запеченный паштетъ.

Этотъ паштетъ можно кушать горячій и холодный; въ послѣднемъ случаѣ можно сдѣлать оной со студенью.

12) *Паштетъ съ курицею или каплуномъ.*

Естьли птицы сіи прежде не будутъ вымачиваны, должно оныхъ сваривъ, совсѣмъ остудить; кладутъ тогда куръ или каплуновъ въ паштетъ, изъ зажженаго тѣста сдѣланный, съ прибавкою мѣлко искрошенныхъ яблокъ, лимону кружками, коринки, инбирю, перцу, корицы, сахару и шафрану, полливъ добраго винограднаго вина, положивъ кусокъ масла коровьяго или сала говяжьяго, а естьли угодно и фрикаделей; сдѣлать потомъ крышку, и запекать полтора часа. —— Можно таковымъ же образомъ готовишь паштетъ съ цыплятами и дичиною.

*13) Паштетъ съ жареною говядиною.*

Позажарь не много добрую часть говядины на рашпарѣ, послѣ изрѣзавъ въ куски, и положивъ инбирю, перцу, лимону кружками, запеки въ паштетѣ изъ зажженаго тѣста.

*14) Паштетъ съ говяжьимъ языкомъ.*

Возьми свѣжихъ говяжьихъ языковъ, отвари въ водѣ съ солью мягко, сдери тогда съ нихъ кожу, и когда остынутъ, разрѣжь въ тонкїе ломтики, положи тогда въ паштетъ коровьяго масла, потомъ языки и не много перцу, мушкатнаго цвѣту, коринки, сахару и соли, а сверьхъ того опять масла коровьяго. Тѣсто въ паштетъ можетъ быть мягкое или здобное; предъ тѣмъ какъ подавать, вылить въ него соусъ, изъ винограднаго вина, яичныхъ желтковъ, масла коровьяго и сахару состоящїй.

*15) Здобный паштетъ съ жареною телятиною.*

Когда есть холодная жареная телятина, изрѣжь оную въ маленькїе жеребейки, положи въ глубокое блюдо съ прибавкою малой доли вина, соли, лимону кружками и мѣлко скрошенной лимонной корки, коринки, тертаго хлѣба и малой кусочикъ масла коровьяго; все это перемѣшай, и положи въ паштетъ, сдѣланный изъ добраго здобнаго тѣста; для соусу въ него должно взять не много вина, сахару, лимонной корки, гвоздики и мушкатнаго цвѣту; взварить это, и вливъ

въ запеченный паштетъ, не множко оной потрясть.

16) *Здобный паштетъ съ мѣлочью.*

Въ поварнѣ называютъ *паштетною мѣлочью* разныя лакомыя частицы, какъ то телячье сладкое мясо, поднебную кожу говяжью, свиныя рыла и языки, сморчки, трюфели, печерицы, артишочныя середки, раковыя шейки, устрицы, мушели (раковины, кои ѣдятъ), улитки, и тому подобное; каковыя изъ сихъ вещей имѣть можно, приготовляютъ оныя каждую по своему роду, отвариваютъ и даютъ остыть; тогда тщательно перечищаютъ, мѣлко скрошиваютъ и спариваютъ какъ рагу, и потомъ опять даютъ остыть; кладутъ это въ паштетъ изъ здобнаго тѣста, и запекаютъ; отпуская паштетъ, взять кусочикъ масла, растереть съ мяснымъ отваромъ и лимоннымъ сокомъ, а потомъ влить въ паштетъ.

17) *Паштетъ съ чиненою и мѣлко нашпикованною телячьею грудинкою, съ бѣлымъ соусомъ, лимоннымъ сокомъ и яичными желтками.*

Начини телячью грудинку приличною начинкою, бланшируй оную, т. е. пообвари въ кипяткѣ, послѣ чего мѣлко нашпикуй, и вымачивай нѣсколько часовъ по сказанному въ No 4; сдѣлай тогда паштетъ либо выводной или изъ обыкновенного мягкаго тѣста, на дно онаго положи ломтей ветчиннаго сала, а на оное крошева; есть ли же паштетъ дѣлать въ здобномъ тѣ-

тѣстѣ, должно грудинку пообрубить, впрочемъ оная будетъ не способна; послѣ того сдѣлай соусъ изъ малой доли муки и масла коровьяго, съ двумя яичными желтками, виномъ, лимоннымъ сокомъ и малой доли сахару, что все смѣшавъ, вылить въ паштетъ.

18) *Паштетъ съ битою телятиною, или бараниною.*

Возьми заднюю ногу телятины или баранины, что случится, очисть всю кожу и жилы сухїя, а чистое мясо изрѣжь въ тонкїе ломти, избей сперьва колотушкою, а потомъ очень мягко ножевымъ обухомъ; изъ прочаго мяса сдѣлай хорошее крошево по предписанному въ No 2, битое же мясо можно съ малою долею соли, лимоннаго соку или ренскаго уксусу, и мѣлко столченными пряностьми смѣшавъ, положить тогда во весь паштетъ вопервыхъ на дно крошева, потомъ битое мясо, послѣ опять крошева, и такъ далѣе, пока наполнишь; сверьхъ сего положить два ломтика ветчиннаго сала и наконецъ крышку; можно къ сему употребить соусъ какой угодно, но съ острою лимонною и шалотною, а особливо когда мясо употреблено будетъ баранье.

19) *Здобный паштетъ съ молодыми голубями, цыплятами, также перепелками и толченымъ саломъ.*

Этотъ паштетъ дѣлается по написанному въ No 4, 5 и 6, и также начинается, кромѣ того что птичекъ разнять

нять на четверо, и вмѣсто крошева положить толченаго ветчиннаго сала.

20) *Лучшій паштетъ съ телячьими почками.*

Вынь почки изъ холодной жареной телятины, изруби крупно съ прибавкою ветчины и сала, около почекъ бывающаго, потомъ съ лукомъ, душистыми травами, солью, малою долею перцу, мушкатнаго цвѣту, корицы, печерицъ, телячьихъ кишокъ и тому подобнаго, прибавивъ перемѣшай и переруби, сдѣлай въ паштетѣ изъ хорошаго тѣста; соусъ въ него изъ мяснаго отвару, съ малою долею коровьяго масла.

21) *Лучшій паштетъ изъ бараньихъ, телячьихъ, свиныхъ языковъ, и проч.*

Языки вопервыхъ сварить, кожу съ нихъ снять, и остудивъ изрѣзать въ малые куски, и перемѣшать съ двумя мягко столченными сухарями, сухою въ сахарѣ вареною лимонною коркою, коринкою, полосками накрошеннымъ миндалемъ, солью, малою долею перцу, корицы, сахару и не много растопленнаго свинаго сала; сдѣлать въ паштетѣ изъ хорошаго тѣста; можно же оной навести сверьху сахарнымъ льдомъ, и усыпь подкрашенымъ разноцвѣтнымъ сахаромъ.

22) *Лучшій паштетъ съ телячьимъ потрохомъ.*

Телячій потрохъ должно вопервыхъ отварить въ водѣ съ солью, потомъ остудить, изрѣзать въ малые жеребейки, и съ чистыми размоченными сморчками, раз-

размоченными печерицами, мягко столченными пряностьми, мѣлко скрошенными душистыми травами и лукомъ смѣшавъ, сдѣлать въ паштетѣ изъ слоенаго тѣста; снаряжая, можно вылить въ него смѣтанной соусъ, или иной какой угодно.

23) *Австрійской паштетъ.*

Воперьвыхъ должно заготовить лучшее крошево, по наставленію въ No 2, мѣрою по величинѣ паштета; это крошево свалять въ кружекъ и сгнѣсть гладко какъ хлѣбъ; послѣ того сдѣлать оное въ паштетѣ изъ лучшаго здобнаго тѣста въ тортной сковородѣ, на низъ подъ крошево положить тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, также и сверьху накрыть фигурно сдѣланною крышкою, и запечь; должно послѣ того сдѣлать лучшее рагу изъ хорошихъ припасовъ, каковые только имѣть можно, и снаряжая положить въ паштетъ, а сало сверьху снять. Кому угодно, можно этотъ паштетъ дѣлать выводной круглой, овальной, или четвероугольной изъ зажженаго водянаго тѣста, а начинку въ немъ выгнѣсть формою.

*Рагу изъ такъ называемыхъ лучшихъ вещей* значитъ сіе: когда взять телячьяго сладкаго мяса (это подъ горломъ выростающее очень нѣжное молочное мясо, которое инако называется телячьими молоками, и за лакомую вещь считается), говяжей поднебной кожи и губъ, телячьихъ, бараньихъ и свиныхъ языковъ, свиныхъ

ныхъ рылъ, телячьихъ губъ, телячьихъ и свиныхъ ушей, сморчковъ, трюфелей, печерицъ, пѣтушьихъ гребней, гусиныхъ языковъ, и тому подобнаго, все и каждое порознь сварить и очистить; телячье сладкое мясо вымочить въ водѣ и вымыть, и взварить, чтобъ только разъ вскипѣло, трюфели и печерицы въ горячей водѣ размочить, у сморчковъ корешки вынуть, артишочныя середки по обыкновенію приготовить и въ жеребейки изрѣзать; всѣ изъ вышеписанныхъ вещей, какія только достать и по времени годовому имѣть можно, по вышеписанному прежде отварить, очистить и мѣлко скрошить: потомъ съ малою долею до желта поджаренной муки и лавроваго листу, мѣлко скрошеннаго луку или шалоту, въ кастрюлю или сковороду положивъ, приставить на огонь, раза два встряхнуть и подлить добраго мяснаго отвару; давъ сему поувариться, присолить и прибавить лимоннаго соку. Деликатное рагу можетъ составлять особливое блюдо, и вливаемо быть въ вышеписанный Австрійскій паштетъ.

24) *Английскій паштетъ.*

Возьми четырнадцать яицъ, а именно отъ двенадцати желтки, а два съ желтками и бѣлками, разболтай ихъ мягко, прибавь около полубутылки очищеннаго масла коровьяго и столькожъ чистой холодной воды, и взбей не много все это; по-

потомъ прибавь крупичатой муки, чтобъ вышло крутое тѣсто, которое бы валять и раскатывать можно было; и какъ должно быть паштетному или тортному тѣсту, но не слишкомъ однако крупу; раздѣли оное пополамъ, одну часть на поддонокъ, а другую на крышку, и поддонокъ положи въ тортную сковороду; но прежде приготовить должно такъ называемыхъ лучшихъ вещей, какъ-то обобранной съ костей щучины, раковыхъ шеекъ, устрицъ, спаржи, молодыхъ цыплятъ и тому подобнаго; оныхъ положивъ въ паштетъ запечь, и налить въ него приличнаго соусу.

25) *Паштетъ изъ Французскаго хлѣба.*

Испечь большой папушникъ или Французской хлѣбъ изъ крупичатой муки, корку пообтереть терпугомъ, мякишь вынуть чисто, а въ пустой папушникъ наложить лучшаго рагу, каковое описано въ предшедшемъ 23 No; рагу прежде накладыванія въ папушникъ должно остудить, и папушникъ накрыть вырѣзанною коркою въ томъ мѣстѣ, гдѣ кладена начинка, и замазать тѣстомъ, изъ муки на яйцахъ съ тертымъ хлѣбомъ замѣшеннымъ, а сверьхъ того крестъ на крестъ опутать ниченками; тогда положи папушникъ въ глубокое блюдо, замѣси не много тѣста, изъ одного яйца, малой доли муки и молока; тѣсту сему должно быть ни густу, ни жидку; облить онымъ папушникъ,

ра-

раза два обвалять и зажарить въ коровьемъ очищенномъ маслѣ; для соусу къ нему взять кусочикъ коровьяго масла, мѣлко изрубленныхъ свѣжихъ травъ, не много мяснаго отвару и очень мало толченаго инбирю; смѣшать, приварить, нитки съ папушника снять, крышку повзрѣзать, и влить сего соусу сколько нужно.

Есть еще подобный родъ паштета, которой дѣлаютъ въ торговомъ Французскомъ хлѣбѣ: взявъ Французской хлѣбъ, обтереть на немъ пригорѣлую и твердую корку; взрѣзать отверзтіе въ рубль величиною, мякишь вынуть ложкою, и либо въ очищенномъ коровьемъ маслѣ изжарить, или вымазавъ масломъ коровьимъ, въ печи позасушить; по совершеніи сего хлѣбъ наполнить помянутымъ рагу, и положивъ на блюдо, разнымъ пирожнымъ по краямъ убрать, или одинъ подать на блюдѣ; можно же начинивъ оный, посадить на жестяной листъ, взрѣзанную крышку примазать яйцами, чтобъ прилипла, посадить въ печь, а потомъ горячій подавать на столъ на блюдѣ.

26) *Англинскій паштетъ съ молодымъ зайцемъ.*

Молодаго зайца должно вопервыхъ по надлежащему вычистить, косточки мѣстами разломить, но не тронувъ мяса; когда же зайца въ паштетъ уложить будетъ не можно, разрѣзать онаго на двое или на трое, нашпиковать нѣсколько

дро-

дробно, потомъ обвалять въ смѣси изъ соли, малой доли перцу, тертаго мушкатнаго орѣшка и толченой корицы; потомъ взять вмѣстѣ крошева, не мало ветчиннаго сала, которое сперьва въ жеребейки изрѣзавъ, изрубить мѣлко, а послѣ столочь въ иготѣ: тогда зайца съ толченымъ саломъ положить въ паштетъ, сдѣланный изъ лучшаго слоенаго тѣста, наложить крышку, и запечь. Соусъ къ нему слѣдующій: возьми въ половину спѣлости свареннаго и по вынутїи косточекъ въ куски скрошеннаго черносливу, облупленнаго миндалю, длинными полосками изрѣзаннаго, лимону кружками, толченой корицы и сахару, нѣсколько вина и очень мало воды; повари это на маломъ огнѣ, взрѣжь на блюдо выложенной паштетъ, влей въ него сего соусу, накрой опять и наведи сахарной ледъ. Производится это таковымъ образомъ: усыпать сверьху густо толченымъ сахаромъ, и паштетъ съ блюдомъ поставивъ въ тортную сковороду, насыпать на крышку ея жару; должно поглядывать, чтобъ сахаръ только растопился и готовился стекать, тогда вынувъ блюдо, усыпать разноцвѣтнымъ подкрашеннымъ сахаромъ.

27) *Паштетъ съ артишочными середками.*

Обобранныя отъ листовъ артишочныя сердечки должно по надлежащему отваривъ, нѣсколько изъ нихъ съ частью тертаго хлѣба, двумя яйцами, частью рас-

растертаго коровьяго масла, солью и малою долею пряностей мѣлко срубить, и дѣлать съ ними паштетъ изъ добраго тѣста, а именно: вопервыхъ сего крошева не много намазать ложкою на дно паштета, потомъ укласть артишочныя середки, на это положить коровьяго масла кусочками, мѣлко скрошенныхъ травъ и кореньевъ, а сверьху наложить остатки крошева; въ паштетъ можно налить соусу, изъ винограднаго вина дѣлаемаго, или смѣшаннаго, или смѣшавъ малое дѣло муки съ коровьимъ масломъ и двумя яичными желтками, развесть крѣпкимъ мяснымъ супомъ, и съ мушкатнымъ цвѣтомъ приварить густоватой соусъ, котораго влить въ паштетъ предъ тѣмъ какъ посылать на столъ.

28) *Паштетъ съ брунколемъ.*

Брунколь значитъ красновато-зеленую капусту, которую должно очиствъ, отварить въ мягкой водѣ съ солью мягко, или когда случится это въ такое время, что уже морозомъ ее ударило, то закрывъ въ горшкѣ, съ кусочкомъ масла коровьяго и малой доли мяснаго отвару, или въ недостаткѣ онаго съ прибавкою горячей воды, въ собственномъ ея соку упаривъ мягко, откинуть на рѣшето, на сухо выжать, крупновато изрубить, и въ блюдѣ съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, а естьли случится и съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей перемѣшать; по-

послѣднїй должно растопивъ, вылить на капусту сквозь сито; потомъ съ двумя цѣлыми луковицами, гвоздикою натыканными, малою долею перцу и соли, въ хорошемъ тѣстѣ въ паштетъ сдѣлать; можно въ капусту прибавить каштановъ, и естьли угодно будетъ, положить слой ломтями нарѣзаннаго копченаго говяжьяго языка, или ломтей копченой ветчины; но языкъ и ветчину должно сперьва гораздо вымочить въ водѣ, сварить и остудить, а тогда класть между капусты въ паштетъ; снаряжая паштетъ, можно прибавить въ него соусу, сдѣланнаго изъ крѣпкаго мяснаго отвару, съ кускомъ масла въ мукѣ обваляннаго. Еще замѣчается, что капусту сверьху должно укласть въ паштетѣ ломтиками ветчиннаго сала, а въ соусѣ прибавить лимоннаго соку.

*29) Паштетъ со спаржею.*

Спаржу должно обломать по самое твердое мѣсто къ корню, чисто перемыть, и положивъ въ воду, дать раза два вскипѣть, потомъ откинувъ на сито, дать отечь, наконецъ перемѣшать съ кусочками масла коровьяго, мѣлко скрошенными травами и лукомъ, солью, малою долею перцу и мушкатнаго цвѣту, сдѣлать также не много крошева, изъ котораго положить окраекъ на поддонкѣ изъ лучшаго здобнаго тѣста, въ средину положить смѣшанную спаржу, сдѣлать крышку и по обыкновенїю запечь; отпуская

на

на столъ, влить въ паштетъ смѣшаннаго соусу.

*Смѣшанной соусъ* дѣлается такъ: возьми нѣсколько вымытаго масла коровьяго, но не столько, какъ въ другіе соусы берется, потому, что смѣтана сама по себѣ довольно тучности содержитъ, смѣшай, прибавивъ очень мало муки, два яичныхъ желтка, нѣсколько въ водѣ отваренной петрушки, не много толченаго мушкатнаго цвѣту и мало соли; смѣшавъ уже это, должно развесть смѣтаною.

Этотъ соусъ употребляется въ паштетъ съ трескою, но тогда должно прибавить не много мѣлко срубленнаго шалоту или луку.

30) *Паштетъ съ цвѣтною капустою.*

Цвѣтную капусту должно перебрать, обмыть и очень не много поварить въ водѣ съ прибавкою малой доли соли, послѣ выложить, чтобъ отекла и высохла; можно сдѣлать крошево какое нибудь, а цвѣтную капусту смѣшавъ съ мѣлко скрошенными травами, лукомъ, пряностьми, съ малыми кусочками масла коровьяго, покласть въ паштетъ; можно же прибавить къ капустѣ сосисковъ, а снаряжая въ паштетъ влить смѣтаннаго соусу.

31) *Малые паштетцы съ разнымъ холоднымъ жаренымъ.*

Возьми нѣсколько холоднаго жаренаго, на примѣръ остатковъ телятины, баранины, курицы, изрѣжь сперьва въ малые же-

жеребейки, изрубй потомъ мѣлко, положи въ кастрюлю кусокъ масла коровьяго и поджарь оное; положи въ него не много муки, дробно скрошенныхъ луку, лимонной корки и петрушки, смѣшай это на огнѣ, положи туда же срубленное мясо, и съ прибавкою чисто перемытой коринки, двухъ ложекъ вина и очень малой доли соку изъ жаренаго или мяснаго отвару, или въ недостаткѣ онаго очень мало воды, лимоннаго соку, малой доли сахару и соли, поуварить до густоты, потомъ отставивъ дать охолодѣть; раскатай здобнаго тѣста не очень тонко и не толсто, что будетъ лучше; раскатанной листъ тѣста разрѣжь въ четвероугольные куски, чтобъ могли покрыть малыя паштетныя формы; положи тѣсто въ формы, а въ оное крошева вышеписаннаго, края обмажь яйцами, сдѣлай крышечки, наложи, вокругъ обрѣжь гладко, запеки въ тортной сковородѣ, а отпуская на столъ, посыпь сахаромъ.

Безъ формъ дѣлаются сіи паштетцы таковымъ образомъ: рюмкою изъ раскатаннаго тѣста выдавить кружечки, накаждой положить крошева, около краевъ обмазать яйцами и покрыть другимъ кружкомъ, вокругъ сдѣлать загибъ, а потомъ запекать; для высѣканія сихъ кружечковъ можно сдѣлать изъ жести трубку. Кто желаетъ въ работѣ этой сдѣлать навычку, лучше тому разрѣзывать тѣсто въ че-

четвероугольные листки, класть на оные крошева, накрывать другимъ таковымъ же листкомъ и вокругъ обрѣзывать разными фигурами; чрезъ это можно навыкнуть дѣлать безъ формъ разные малые паштетцы.

*32) Малые паштетцы съ фаршемъ.*

Къ паштетцамъ симъ должно изготовить не много самаго лучшаго и вкуснаго крошева; почему надлежитъ взять телятины самаго мягкаго мѣста безъ твердыхъ частицъ и сухихъ жилъ; изрѣзать оное жеребейками, распустить въ сковородѣ кусочикъ масла коровьяго, положить въ него мясо и поспѣшно припустить, чтобъ только пообжарилось; не должно сковороду накрывать, въ этомъ случаѣ вытянетъ весь сокъ; не много мѣлко изрубленной петрушки, и естьли угодно мѣлко скрошенаго луку, можно положить съ мясомъ въ масло; вычерпать потомъ ложкою все изъ масла, положить на доску, на которой рубятъ крошево, или на чистой столъ, и все перерубить дробно; потомъ прибавить въ молокѣ намоченнаго и выжатаго Французскаго хлѣба, дробно растертаго, масла, въ которомъ мясо жарилось, въ густую смѣшану тренїемъ претвореннаго, а естьли онаго будетъ мало, прибавить свѣжаго масла; далѣе, прибавить яичныхъ желтковъ, тертой лимонной корки, тертаго мушкатнаго орѣшку, и естьли нужно, ложку или двѣ свѣжей

жей смѣтаны, и все это въ иготѣ столочь, или въ ступкѣ стереть въ самое мягкое тѣсто; класть это крошево въ паштетцы, и запекать; отсылая на столъ, сахаромъ посыпать оныхъ не должно; что наблюдать и со всѣми паштетами, въ начинку коихъ сахару не кладено.

Еще замѣчается здѣсь, что повара подъ названіемъ самая мягкая телятина разумѣютъ мѣсто изъ одного мяса, безъ жилъ и хрящей состоящее.

33) *Малые паштетцы съ говяжьимъ мозгомъ.*

Возьми три четверти фунта (больше или меньше, по числу пироговъ, сколько дѣлать оныхъ намѣрено) говяжьяго мозгу изъ костей, скроши оной ножемъ дробно, положи въ кастрюлю и приставь на умѣренной угольной жаръ, выпусти къ тому три или четыре яйца, и взмѣшай такъ, какъ бы дѣлая разбивную яишницу; когда не много огустѣетъ, сними съ огня, намочи въ молокѣ Французскаго хлѣба, и когда размякнетъ, корку облупи, мякишъ выжми, положи онаго горсти двѣ въ размѣшанный мозгъ, выпусти еще туда же восемь желтковъ и шесть цѣлыхъ яицъ, перемѣшай довольно, натри въ это мушкатнаго орѣшку и лимонной корки, брось четверть фунта крупнаго и столькожъ дробнаго изюму, перебравъ и перемывъ оный начисто, также четверть фунта миндалю, способомъ горячей воды облупленнаго и на пятеро или на шестеро

 скро-

скрошеннаго, полфунта толченаго сахару, и вымѣшай все это въ мягкое тѣсто; тогда вымажь паштетную сковороду коровьимъ масломъ, наклади въ нее тонкихъ листиковъ тѣста, а на оное вышеписаннаго крошева, загни, и наполнивъ сковороду, поставь въ печь не очень жаркую, и запеки; паштетцы сіи ѣдятъ горячіе.

34) *Малые паштетцы изъ раковъ.*

Столько счетомъ раковъ, сколько нужно, вопервыхъ по обыкновенію сварить, шейки вылущить, также изъ клешней мясо вынуть, и сдѣлать изъ нихъ крошево или фаршъ; изъ лузги выварить раковое масло, какъ объ ономъ сказано во второмъ Отдѣленіи перьвой Части *Хозяйки;* раковое масло стереть въ густую смѣтану, и прибавить онаго въ крошево сколько нужно. Естьли лузги столько, что можно много раковаго масла наготовить, то полфунта онаго взять въ тѣсто, и поступать съ нимъ таковымъ образомъ: раковое масло положить въ кастрюлю, стереть въ густую смѣтану, и столько муки подбавить, чтобъ вышло тѣсто, которое можнобъ было валять и раскатывать, изъ онаго надѣлать паштетцовъ; когда же раковаго масла не достаточно, употребить хорошее слоеное тѣсто: вопервыхъ положить на тѣсто по не многу крошева, вдавить въ оное одну или двѣ цѣлыхъ раковыхъ шеекъ, наложить крышку и запечь.

*35) Паштетцы съ рыбою.*

Къ сему потребно лучшее крошево, или по поваренному тѣльное, изъ щукъ, карповъ, угрей и тому подобныхъ; сырую рыбу обрѣзавъ, подобно предписанному въ № 32 о телятинѣ, не много обжарить въ маслѣ коровьемъ; сего тѣльнаго по срубленіи класть въ паштетцы и запекать по вышеписанному.

*36) Малые паштетцы съ устрицами.*

Возьми не много рыбнаго вышеписаннаго тѣльнаго, и сруби съ онымъ нѣсколько сырыхъ устрицъ; естьли рыбы не случится, возьми нѣсколько вынутыхъ изъ черепковъ устрицъ, прижарь оныхъ не много въ коровьемъ маслѣ, потомъ изруби и смѣшай съ размоченнымъ папушникомъ или Французскимъ хлѣбомъ, растертымъ масломъ коровьимъ, двумя яичными желтками, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою, всего положивъ по благоусмотренію. Естьли паштетцовъ дѣлать много, можно прибавить ложки двѣ густыхъ снимокъ; тогда раскатай хорошаго слоенаго тѣста по преждеписанному, въ каждой маленькой паштетъ положи по не многу крошева сего, и въ каждой паштетецъ вдави по двѣ маленькихъ устрицы, или по одной большой, обжаривъ оныя сперьва въ сковородѣ въ собственномъ ихъ соку, волоконь обрѣзавъ, наложи крышки и

запеки. Паштетцы изъ мушелей дѣлаются таковымъ же образомъ.

37) *Малые яишные паштетцы.*

Возьми шесть въ густую свaренныхъ и облупленныхъ яицъ, сруби оныя съ таковымъ же числомъ Борсдорфскихъ или иныхъ легкаго квасу яблокъ, вынувъ прежде лузги съ сѣменами, да съ фунтомъ говяжьяго почечнаго сала, мягко, чтобъ вышло изъ того настоящее тѣсто; смѣшай это тѣсто съ мякишемъ въ молокѣ моченнаго и выжатаго папушника, съ корицею, гвоздикою, мушкатнымъ орѣшкомъ, солью, коринкою, сахаромъ и бѣлымъ виномъ; дѣлай съ этимъ паштетцы по вышеписанному.

38) *Гризетты.*

Гризетты составляютъ паштеты, по наружному виду своему отъ предшедшихъ различествующіе; въ разсужденіи же начинки или внутренности своей сходствуютъ съ предшедшими такъ называемыми лучшими паштетами: ибо, когда на примѣръ, треску или разные роды нашихъ домашнихъ рыбъ класть въ паштеты, должно оныя воперьвыхъ отварить, обобрать съ костей, и смѣшать съ мѣлко изрубленными травами, лукомъ, пряностьми, солью и малыми кусочками масла коровьяго, и съ прибавкою къ рыбѣ иныхъ хорошихъ вещей сдѣлать особливо доброе крошево; по сдѣланіи добраго мягкаго тѣста должно имѣть особливую гризетную форму,

му, мѣдную или жестяную, но только хорошей фигуры. Форму эту должно вымазать растопленнымъ коровьимъ масломъ и всюду усыпать толченымъ сухаремъ, тѣсто раскатать не много тоне, нежели какъ для паштету, и въ форму обложить (разумѣется по всей внутренности стѣнъ и дна ея), всюду намазать крошевомъ на полпальца толщиною, послѣ выложить сначала упомянутую смѣсь, накрыть тонко раскатаннымъ листомъ изъ того же тѣста, край чисто обрѣзать, поставить въ тортную сковороду, и запечь, припустивъ огонь сверьху и снизу; отпуская на столъ, форму на блюдѣ перевернувъ, гризетъ выложить, на днѣ онаго ставшемъ къ верьху не много прорѣзать, и влить желаемаго соусу; таковые гризетты можно дѣлать изъ всякихъ хорошихъ вещей.

Пекутъ же гризетты въ кастрюляхъ, и называютъ оные *изворотными паштетами*, потому что изъ кастрюль выворачиваютъ оные на блюдо, что въ кастрюлѣ было къ низу, на блюдѣ приходитъ къ верьху; поступаютъ съ оными таковымъ образомъ: когда надобенъ мясомъ начиненной гризеттъ, или изворотной паштетъ, вопервыхъ должно сдѣлать крошево изъ жареной телятины, почечнаго сала, размоченнаго въ молокѣ папушника, яичныхъ желтковъ, малой доли смѣтаны, соли, мушкатнаго цвѣту и крошеной лимон-

монной корки; смѣтавъ это въ тѣсто, возьми кастрюлю, гладкую внутренность имѣющую, вымажь оную масломъ коровьимъ, раскатай изъ добраго мягкаго тѣста листъ въ обухъ толстаго ножа, уложи листъ этотъ въ кастрюлю, пригнѣти всюду, и вымажь разболтаннымъ яйцомъ: тогда вышеписаннаго крошева наложи внутри на тѣсто въ мезинецъ ручной толщиною, и такъ чтобъ всюду было покрыто; имѣй въ готовности добрый рагу, наполни онымъ половину кастрюли, возьми тогда листъ бумаги, вымажь оный масломъ коровьимъ, величиною на столько, какова мѣрою кастрюля, наложи на оной крошева на палецъ толщиною, какъ бы въ намѣренїи сдѣлать изъ того крышку на паштетъ, наложи оной изворотивъ въ кастрюлю, чтобъ все рагу покрылось, и прилѣпи оной со всѣхъ сторонъ; послѣ листъ бумаги легко можно снять, пригрѣвъ оный раскаленнымъ желѣзнымъ уполовникомъ, безъ котораго никакъ онъ не сойдетъ; послѣ того возьми опять листъ, изъ мягкаго тѣста раскатанный, наложи сверьхъ прежняго листа, которой прежде должно вымазать яйцами, залѣпи онымъ сколько возможно плотнѣе, и поставивъ кастрюлю въ хлѣбную печь, запеки до желта, потомъ выложи на блюдо извороттивъ кастрюлю; укращенїе сего блюда зависитъ отъ соизволенїя Хозяйки.

39) *Пупетонъ.*

Посудина или наружное окруженїе обыкновенныхъ паштетовъ состоитъ изъ мучнянаго тѣста, напротивъ наружное окруженїе пупетоновъ дѣлается изъ особливаго крошева или смѣси тѣсту подобой, которой извѣстнѣйшїя приготовленїя слѣдующїя:

*Пупетонъ изъ телятины* значитъ то, когда взявъ мякоти изъ задней телячей ноги, жилы и кожуристое изъ ней выбрать, и мясо искрошить дробно поваренным ножемъ; въ крошево это прибавить говяжьяго сала съ почекъ и мозгу изъ костей, размочить папушника въ молокѣ, опять осушить оной выжиманїемъ, положить все это въ иготь и перетолочь мягко, прибавивъ крошеной лимонной корки, инбирю, мушкатнаго цвѣту, два цѣлыхъ яйца и шесть желтковъ, перетолочь еще и смѣшать, а естьли крошево это выдетъ очень густо, подлить свѣжей смѣтаны, но не много, чтобъ не разжидить, и чтобъ можно было валять и раскатывать какъ обыкновенное тѣсто. Должно, чтобъ между тѣмъ готово было рагу изъ гусиныхъ печенокъ и устрицъ, или иное какое сдѣлать есть изъ чего; вымажь блюдо или тарелку, на чемъ пупетону стоять, только около края яйцами, возьми крошева и выведи окраекъ, въ палецъ толщиною, точно тѣмъ же образомъ какъ дѣлаютъ выводные паштеты (вышина и

 пло-

плоскость онаго зависятъ отъ соизволенія); потомъ влей въ него приготовленное рагу, и продолжай стѣны сводить наклономъ или сводомъ до тѣхъ поръ, какъ останется отверзтіе вверьху величиною въ чайное блюдцо; при семъ должно быть въ готовности теплое молоко, въ оное обмакая руку или широкой ножъ, бока стѣнъ вымазать и выгладить. Крышка на отверзтіе приготовляется таковымъ образомъ: возьми и намажь листъ бумаги на таковую мѣру, какъ велика должна быть крышка, коровьимъ масломъ, наложи крошева на палецъ толщиною, пригнѣтя, наложи бумагу изворотивъ на скважину, чтобъ оную закрыть, и бумага пришлась бы вверьхъ; потомъ надеси на бумагу раскаленную лопатку желѣзную, масло отъ того порастаетъ, и можно будетъ бумагу стащить. Додѣланіе пупетона состоитъ въ выглаженіи онаго руками, какъ то дѣлаютъ при печеніи хлѣбовъ, вымазаніи всего сверьху яйцами посредствомъ кисти, потомъ растопленнымъ коровьимъ масломъ, усыпаніи по этому мягко столченнымъ сухаремъ; послѣ того должно обдуть, чтобъ лишній сухарь скочилъ, посадить пупетонъ въ хлѣбную печь, и исподоволь запечь; когда поспѣетъ и изъ печи будетъ вынутъ, взрѣзать оной, и естьли соку не довольно, подлить еще соусу, и отпуская на столъ, прикрасить, чѣмъ угодно.

*Пупетонъ изъ раковъ:* возьми сто двадцать раковъ, обрѣжь у оныхъ спереди головы съ горечью, внутри находящеюся, столки ихъ въ игошѣ мягко, разведи сїю толчу бутылкою добраго молока или снимокъ, протри сквозь сито, приставь въ кастрюлѣ на угольной жаръ, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ начнетъ закипать; это свернется, причемъ должно тщательно мѣшать, чтобъ ко дну не пригорѣло; выложи это на сито, дай водяности стечь, положи тогда въ ступку и разотри мягко, искроши четверть фунта говяжьяго мозгу, и сотри съ вышеписаннымъ, подложи размоченнаго въ молокѣ и опять на сухо выжатаго папушника съ прибавкою мушкатнаго цвѣту, малой доли сахару, шести цѣлыхъ яицъ и шести желтковъ, перемѣшай все это гораздо: продолжавъ мѣшанїе полчаса, подложи полфунта раковаго масла и не много лимонной корки, послѣ чего крошево готово; тогда вывесть пупетокъ по вышесказанному, но только сверьху мазать оный должно раковымъ масломъ; далѣе, потребно въ этотъ пупетонъ рагу, на примѣръ изъ телячьяго сладкаго мяса, раковыхъ шеекъ, фисташекъ и тому подобнаго, учреждаясь всегда къ содержанїю крошева. —— Этотъ же пупетокъ изъ раковъ готовятъ слѣдующимъ образомъ: возьми вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, телячьяго сладкаго мяса, чисто вымытыхъ и размо-

моченныхЪ сморчковЪ, печерицЪ, артишочныхЪ середокЪ и иныхЪ хорошихЪ вещей; потомЪ смѣшай не много избѣла поджареной пшеничной муки сЪ крошенымЪ шалотомЪ или лукомЪ, подложи прежнія вещи, и приставивЪ на огонь, дай не много пропрѣть; подлей тогда снимокЪ, и дай вариться исподоволь; далѣе, изЪ остатковЪ раковыхЪ дѣлается *раковой кулисЪ*, а именно, какЪ-то происходитЪ при дѣланіи раковаго масла: ноги и скорлупы раковыя, выкинувЪ только грибоватыя ихЪ брюшки, столочь вЪ иготѣ очень мягко, положить вЪ кастрюлю доброй кусокЪ масла коровьяго, и когда растопится, положить вЪ него толчу и жарить немалое время; подмѣшать вЪ это муки столько, чтобЪ поогустѣло. Естьли вначалѣ масла положено будетЪ мало, должно положить еще кусокЪ онаго, прижарить сЪ мукою, тщательно мѣшая, и поставивЪ на умѣренной угольной жарЪ, чтобЪ все пропрѣло; хотя оное снизу нѣсколько сгустѣвЪ сядетЪ, это не мѣшаетЪ, естьли только варится медленно и не пригоритЪ. Должно имѣть вЪ запасѣ добраго мяснаго отвару, подлить онаго сколько нужно, приварить вмѣстѣ и процѣдить сквозь сито; этотЪ раковой кулисЪ употребляется и вЪ похлебки, сообщаетЪ пупетону лучшій вкусЪ и видЪ, когда онаго подбавлено будетЪ вЪ крошево изЪ телятины или рыбы; изЪ крошева сего на блю-

блюдѣ или тарелкѣ выводится окраекъ раковаго пупетона, а впрочемъ поступается по вышеписанному. Можно крошевомъ этимъ начинить нѣсколько раковыхъ щелухъ, обварить не много и положить въ пупетонъ; можно же этотъ пупетонъ сдѣлать съ окрайкомъ изъ пшена сарацинскаго, въ которое воткнуть сихъ щелухъ.

*Пупетонъ изъ ягнячьихъ ногъ:* ягнячьи ноги должно сперьва сварить въ водѣ съ солью, выложить въ холодную воду и остудить, потомъ очистить и разнять на части; смѣшать потомъ не много избѣла поджареной муки съ мѣлко скрошеннымъ шалотомъ или лукомъ, пучкомъ тимїану, лавроваго листу и петрушки; положить въ это ягнячьи ноги и на огнѣ нѣсколько пропарить, подлить не много снимокъ, прибавить мушкатнаго цвѣту и соли, и всѣ это не много взварить; сокъ изъ сего долженъ быть жидковатъ, потому что впрочемъ ноги въ оберткѣ крошевной сухи изъ печенїя выдутъ. Когда таковымъ образомъ приготовленныя ягнячьи ноги съ ихъ отваромъ съ огня сняты будутъ, сдѣлать крошево изъ папушника, въ молокѣ размоченнаго и потомъ выжатаго, и яицъ, что примѣшать къ обыкновенной выпускной яишницѣ, пока еще оная не сгустилась, державъ на угольномъ жару, и приправить это толченымъ кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, лукомъ или шалотомъ, петрушкою, базиликомъ и

очень мѣлко скрошенною лимонною коркою; естьли сїя яишница выдетъ густа, развесть молокомъ или смѣтаною. Помянутыя травы должны также быть мѣлко скрошенны, чтобъ въ яишницѣ ничего не видно было кромѣ желтаго тѣста; кому угодно, можно прибавишь къ сему толченаго кишнецу, не много сахару и мѣлко изрубленнаго тимїану; изъ сего яишнаго тѣста вывести на блюдѣ окраекъ, положить въ него ноги, сверьху гладко уравнять, усыпать толченымъ ситнымъ сухаремъ, укласть сверьху тоненькими листками масла коровьяго, и запечь до желта въ тортной сковородѣ. Можно ноги тонко сверьху покрыть и яишницею.

Кто желаетъ выпечь этотъ пупетонъ со *пшеномъ сарацинскимъ*, должно ноги приготовить по вышеписанному: пшено разварить густо, но не мягко, чтобъ только поспѣло; снимая оное съ огня, положишь въ него кусочикъ масла коровьяго, смѣшать со пшеномъ, и оставить, чтобъ остыло; потомъ смѣшать съ нимъ три или четыре яишныхъ желтка, не много соли, сахару и тертаго мушкатнаго орѣшку, и оставишь пшену застыть и отвердѣть; изъ сего вывесть на блюдѣ окраекъ, положить въ него приготовленныя ноги, вокругъ и сверьху сгладить нагрѣтымъ ножемъ, усыпать густо мѣлко стертымъ хлѣбомъ, укласть листками масла коровьяго и запечь;

печь; можно ноги сверьху покрыть слоемъ пшена, кому угодно.

*Пупетонъ изъ телячьяго сладкаго мяса и лучшихъ вещей въ окрайкѣ изъ фаршу:* телячье сладкое мясо и иныя лучшія вещи, какихъ достать можно, вопервыхъ очисти и приготовь, потомъ сдѣлай доброй кулисъ, сколько онаго нужно, свари въ ономъ лучшія вещи и отставь остынуть; послѣ того изготовь вышеописанную яишную смѣсь, сдѣлай изъ оной окраекъ около блюда, положи въ него рагу, изъ лучшихъ вещей сдѣланный, округли и угладь все, посыпь сверьху тертымъ сухаремъ густовато, уклади тонкими листками масла коровьяго, и запекай въ тортной сковородѣ или въ хлѣбной печи, пока окраекъ поспѣетъ и получитъ хорошій цвѣтъ. *Кулисъ,* въ которомъ телячье сладкое мясо и другія подмѣси сего пупетона варятся, дѣлается таковымъ образомъ: возьми нѣсколько ломтей копченой ветчины и нѣсколько ломтей телятины изъ мягкаго мѣста, а въ недостаткѣ оной нѣсколько ломтей говядины, или баранины изъ задней ноги; сіи ломти и ветчину должно не много избить, класть кусокъ по куску въ кастрюлю, накрыть оную и на умѣренномъ огнѣ прожарить; можно къ тому прибавить лавроваго листу, луку и травъ, и прижарить, чтобъ только пожелтѣло, а не потемнѣло; тогда подсыпь нѣсколько муки по мѣрѣ,

сколько готовить, и дай еще не много прижариться; потомъ подлей добраго мяснаго отвару и вари до огущенія; тогда этотъ сокъ процѣдить сквозь сито, или прежде мясо и травы вынувъ, изрубить оныя мѣлко и столочь, опять положить въ кулисъ, еще разъ взварить и протереть сквозь сито. Повара обыкновенно придаютъ своимъ взварамъ, фрикасеямъ и сосамъ отмѣнной вкусъ подбавкою въ нихъ только двухъ ложекъ сего кулису; но не должно оныхъ прежде того солить, потому что соленостію сего кулиса, отъ ветчины происходящею, легко пересолить можно.

*Пупетонъ изъ голубей, цыплятъ, куропатокъ, бекасовъ, дроздовъ, перепелокъ, жаворонковъ и иныхъ малыхъ птицъ:* птицы по преждеписанному должны быть вычищены и приготовлены, потомъ положить къ нимъ въ кастрюлю два ломтя ветчиннаго сала и два ломтя телятины, или говядины или баранины, съ лавровымъ листомъ, лукомъ, травами и малою долею пряныхъ приправъ, поставить на умѣренной угольный жаръ, и накрывъ упарить въ собственномъ соку положеннаго мяса; между тѣмъ обваренныхъ птицъ вынуть, а въ сокъ изъ мяса положить до темна поджареной муки, подлить мяснаго отвару, или въ недостаткѣ онаго кипятку; приваривъ потомъ сокъ и процѣдивъ, положить въ него опять птицъ съ прибавкою сморчковъ, печерицъ, трюфелей и

тому подобнаго, что все прежде должно приготовить, сварить, искусно изрѣзать и положить къ птицамъ; приварить все это съ сокомъ, отставить и остудить; на блюдѣ сдѣлать окраекъ изъ фаршу или пшена сарацинскаго, какъ кому угодно и позволятъ обстоятельства.

*Зеленой пупетонъ изъ спинату*: взвари въ котлѣ воды, брось въ нее соли, чтобъ спинатъ остался зеленъ; оной отварить потомъ въ этой водѣ, послѣ насухо выжать, и поваренным ножемъ изрубить очень мѣлко; скрошить далѣе фунтъ добраго почечнаго сала или говяжьяго мозгу изъ костей, положить въ кастрюлю, выпустить восемь яицъ, мѣшать, приставивъ на огонь какъ яишницу, выложить это и спинатъ въ ступку, прибавить въ молокѣ размоченнаго и выжатаго папушника съ четвертью фунта облупленныхъ и въ иготѣ столченныхъ фисташныхъ ядеръ, перемѣшать все, чтобъ крошево это вышло густо; пряностей сюда никакихъ не класть, кромѣ мушкатнаго цвѣту; можно подбить въ это пару сырыхъ яицъ, ибо оныя доставятъ крошеву связь. Можно изъ сего крошева вывести пупетонъ, но оной должно будетъ вымазать фисташнымъ масломъ; *фисташное же масло* дѣлаютъ таковымъ образомъ: фисташныя ядра взвари одинъ разъ въ водѣ, облупи съ нихъ кожу, положи въ холодную воду; потомъ столки въ иго-

тѣ мягко, прибавь къ нимъ кусокъ вымытаго коровьяго масла, и еще столки; наконецъ выложи въ кастрюлю или черепню, приставь на огонь, и когда пропрѣетъ, протри сквозь сито въ блюдо; это масло впрочемъ употребляютъ въ разное кушанье.

40) *Приготовленіе рыбъ въ паштетъ.*

Всякаго рода рыбу должно во перьвыхъ особливо вычистить, и либо надрѣзать вдоль боковъ цѣлую, или разнять на части, какъ позволитъ состояніе рыбы; потомъ перемывъ, спрыснуть солью, и такъ оставить на два часа; послѣ того рыбу вытереть, и по предписанному въ No 4 вымочить, или маринировать, и оставить лежать въ уксусѣ до положенія въ паштетъ; можно же положить кусочикъ масла коровьяго къ рыбѣ, и вмѣстѣ съ уксусомъ или соусомъ, въ коемъ лежитъ, приставить на малое время на огонь, безпрестанно мѣшая, чтобъ пообжарилась, потомъ снявъ остудить. Послѣ сего должно сдѣлать изъ рыбы крошево; естьли же по недостатку въ рыбѣ это не удобно, то въ рыбной паштетъ снизу и сверьху положи не много тертаго хлѣба, но крошево всегда лучше; послѣ дѣлай паштетъ съ рыбою по предписанному въ No 5 и 6. Соусы въ нихъ избираются какіе угодно; малые кусочки или фрикадели изъ рыбнаго фаршу очень къ сему пристойны, должно оные сперьва отварить, а потомъ класть въ соусъ; равномѣр-

мѣрно сморчки, печерицы, печеричной порошекъ, устрицы, мушели, раковыя шейки, щучьи печенки, карповы молоки, и тому подобное къ соусу сему идетъ.

*41) Паштетъ съ щукою, окунемъ и впрочемъ со всякими рыбами вообще.*

Щуки, окуни и другія крупныя рыбы либо надрѣзываются, или разнимаются на части, прежде спрыскиваются солью, а далѣе употребляются въ паштетъ, какъ писано въ предшедшемъ сороковомъ отдѣленіи.

*42) Паштетъ съ кусками угря.*

Съ угря, которой долженъ быть крупенъ, снять кожу, изрѣзать онаго въ куски, въ мизинецъ ручной величиною, спрыснуть солью, а потомъ класть въ паштетъ по вышесказанному.

*43) Паштетъ съ цѣлымъ карпомъ.*

Карпа вычиствъ, оставить цѣлаго, впрочемъ во всемъ приготовить по предшедшему наставленію, и съ добрымъ рыбнымъ крошевомъ, или иными хорошими вещьми въ паштетъ положить. Съ цѣлыми щуками, лещами, окунями и проч. также поступать.

*44) Паштетъ съ фаршированными или начиненными рыбами.*

Всякихъ рыбъ, какъ-то карповъ, щукъ, лещей, окуней, или какія будутъ, должно вопервыхъ начинить, а потомъ съ лучшими вещами, каковы сморчки, печерицы, устрицы, раки, карповы молоки, щучьи

печенки и тому подобныя, въ паштетъ положить. Обыкновенное фарширование или начинка происходитъ такъ: возьми одного карпа или нѣсколько оныхъ, во-перьвыхъ ощелуши и вымай; потомъ кожу вдоль спины отъ головы до хвоста съ обѣихъ сторонъ искусно подлупи вокругъ, но такъ чтобъ не прорвать; тогда средину вынь вонъ, такъ чтобъ голова и хвостъ остались на кожѣ, мясо обери съ костей, сколько оныхъ выбрать удобно; сдѣлай изъ сего начинку къ начинению карпа; потомъ въ сковородѣ поджарь коровьяго масла, положи въ него карпа, и зажарь съ обѣихъ сторонъ, помазывая масломъ. Таковымъ образомъ можно фаршировать другихъ крупныхъ рыбъ, а особливо щукъ и крупныхъ окуней; это разумѣется о рыбахъ, коихъ подаютъ особливо; ибо въ паштетъ чиненыхъ рыбъ тотчасъ съ фаршемъ, или съ тертымъ хлѣбомъ и масломъ коровьимъ укладываютъ, и обливаютъ соусомъ, какимъ угодно.

45) *Паштетъ съ рыбою безъ костей.*

Рыбу вычиставъ, разнять на части, и прибавить не много въ водѣ съ солью; потомъ изъ большихъ кусковъ кости искусно выбрать, положить на блюдо, смѣшать съ толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко скрошенными луковицами и травами, тертымъ хлѣбомъ, малыми кусочками масла коровьяго и малою долею соли; потомъ рыбу съ добрымъ кро-

крошевомъ положить въ паштетъ изъ слоенаго тѣста, и облить желаемымъ соусомъ.

46) *Паштетъ съ трескою.*

Размочивъ звенья самой лучшей трески въ водѣ, черныя стороны у нихъ должно начисто оскресть, жаберныя кости и съ обѣихъ сторонъ пловки, также хребетную кость вырѣзать, чисто обмыть, свернуть трубкою, обвить ниченками крѣпко, и въ холодной водѣ на огонь приставить, чтобъ медленно въ кипѣнiе пришло, давъ полчаса близъ огня такъ стоять, чтобъ вода только тихо колебалась, а не вдругъ закипѣть могла; потомъ снявъ съ огня, треску выложить на рѣшето, посыпать солью и накрыть, чтобъ чисто ошекла; послѣ развязать, кости выбрать и лучшiя мѣста трески положить въ блюдо, съ мѣлко скрошеннымъ лукомъ или шалотомъ, петрушкою, толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, солью, нѣсколькими кусочками масла коровьяго, искусно и проворно такъ перемѣшать, чтобъ треску не разломать и не раскрошить. Изъ прочихъ остатковъ трески сдѣлать слѣдующую начинку: срубить остатки рыбы дробно съ крошенымъ хлѣбомъ, растертымъ коровьимъ масломъ, двумя яйцами, мѣлко скрошенными душистыми травами, лукомъ и пряностьми; выдетъ изъ сего хорошая начинка; по сдѣланiи изъ тѣста паштету на дно вопервыхъ намазать начинки, и укласть ломтиками

бѣлаго хлѣба; сїи ломтики хлѣба втянутъ въ себя весь сокъ изъ трески, которая на нихъ кладется; сверьху покрыть опять начинкою; въ паштетную сковороду не забыть подложить на низъ листъ бумаги. Два только соуса, кои вливаютъ въ этотъ паштетъ предъ отпусканїемъ на столъ: смѣтанной соусъ и взбитой масляной; перьвой описанъ въ этой главѣ въ No 29, а второй въ перьвой Части *Хозяйки* во второмъ оныя отдѣленїи.

Другимъ образомъ паштетъ съ трескою можно готовить такъ: возьми лучшаго слоенаго тѣста и довольно вымоченной трески, положи на дно паштета слой поджаренныхъ ломтей папушника, потомъ слой трески, послѣ слой масла коровьяго съ посыпкою перцу и соли, потомъ опять слой трески, и такъ далѣе перемежно, пока паштетъ будетъ наполненъ; облей сверьху смѣтаною, посыпь крошеною петрушкою, и наложи крышку изъ слоенаго тѣста.

Такъ и слѣдующїй *блюдный паштетъ съ трескою* или *каблїею* въ великомъ состоитъ уваженїи: вымытую рыбу положивъ на блюдо, налить горячею водою и дать нѣсколько постоять; потомъ пропарить въ горячемъ маслѣ коровьемъ съ цѣлыми луковицами въ сковородѣ или кастрюлѣ, и приправить инбиремъ и перцомъ; на дно паштета, укладенное листками масла коровьяго, укласть порядочно

чно рыбу, и вмѣстѣ съ паштетомъ запечь. Въ продолженіи сего должно приготовить слѣдующій кулисъ: взявъ остатки трески, или каблїи, столочь съ малою долею сала или очищеннаго масла коровьяго, мушкатнымъ цвѣтомъ и папушникомъ въ иготѣ, по столченіи выложить все это въ доброй мясной или петрушечной отваръ, уварить, протереть сквозь сито, и снаряжая вылить въ паштетъ.

47) *Паштетъ съ камбулою.*

Камбулу въ паштетъ приготовляютъ обыкновенно таковымъ образомъ: обрѣзать съ ней всѣ вислые сборы по самое тѣло, сдѣлать изъ чистой золы и холодной воды щелокъ, и сливъ оный, положить въ него камбулу, мочить сутки; когда оную по истеченіи сего времени, еще державъ въ холодной колодезной водѣ въ день три или четыре раза переполоскать, всякій разъ перемѣняя воду, то чрезъ три или четыре дни она очень разбукнетъ и совершенно побѣлѣетъ; иныя щелоку не употребляя, мочатъ въ одной водѣ, но въ этомъ случаѣ потребно къ размоченію ея больше времени. По таковомъ уже вымоченіи нѣкоторыя кладутъ ее на рашпаръ тою стороною, гдѣ имѣетъ она кожу, дабы оную по распареніи содрать можно было; это лучше дѣлать, когда еще рыба не размачивана; потомъ еще обмывъ начисто, приставить на огонь

въ холодной водѣ, и какъ скоро на водѣ появится бѣлая пѣна, снять съ огня, ибо рыба сія отъ кипѣнія твердѣетъ; не должно же и оную бѣлую пѣну скоро побудить произведеніемъ вдругъ сильнаго огня. Когда таковымъ образомъ приготовленная камбула остынетъ, выбрать изъ ней кости, скрошить оную дробно, положить на блюдо съ папушникомъ, въ молокѣ размоченнымъ и опять выжатымъ, прибавить къ тому около осьми яишныхъ желтковъ, приправить солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и шафраномъ, подлить къ тому свѣжей смѣтаны, и положивъ мѣлко скрошенной петрушки, перемѣшать это между тѣмъ сдѣлай блюдной паштетъ положивъ сперьва поддонокъ изъ хорошаго слоенаго или мягкаго тѣста, на него помянутую смѣсь, сверьху укласть ломтиками масла коровьяго, послѣ наложить паштетную крышку, и испечь. Кому угодно сдѣлать изъ сего такъ называемый гризетъ, должно положить на блюдо окраекъ или обручь изъ тѣста, блюдо намазать коровьимъ масломъ, а камбулу между тѣмъ съ цѣлыми луковицами и мушкатнымъ цвѣтомъ въ коровьемъ маслѣ прожарить; тогда половину смѣси, прибавивъ еще въ нее масла, выложить на блюдо, на нее положить лимону, кружками изрѣзаннаго, потомъ другую половину смѣси, укласть сверьху масломъ коровьимъ, посыпать толченымъ пшенишнымъ су-

сухаремъ, и запечь въ хлѣбной печи; кушанье это должно подавать горячее.

Можно вышеписаннымъ образомъ приготовленную камбулу, по предписанію No 4 этой Главы, подобно другимъ рыбамъ вымачивать, всякую очищенную камбулу класть цѣлкомъ, приготовить хорошаго крошева, онаго въ паштетъ положить сперьва, послѣ камбулу, сверьхъ оной опять крошева, наложить крышку, запечь, а снаряжая накатить пристойнымъ соусомъ.

48) *Паштетъ съ сельдями.*

Изъ сельдей также готовятъ очень вкусный паштетъ; должно оныхъ къ сему приготовить, что происходитъ слѣдующимъ образомъ: нѣсколько сельдей, счетомъ по величинѣ паштета, вымочить; когда онѣ дни два или три полежатъ въ холодной водѣ, съ перемѣною до нѣсколько разъ старой воды свѣжею, взнизываются сквозь глаза на деревянную спичку, и вывѣшиваются высохнуть; высушенныя таковымъ образомъ сельди положить въ настойку по предписанію No 4, прибавивъ въ сію настойку масла коровьяго, приставить ихъ на огонь, чтобъ довольно ихъ прохватило, однакожъ не столько бы и размякли, чтобъ послѣ въ паштетѣ могли раскрошиться; послѣ сего возьми отъ другихъ свѣжихъ сельдей молокъ и изъ спинки съ костей обобранной мякоти, кою съ молоками также не много повымочить

должно, изрубить это съ мѣлко накрошеннымъ хлѣбомъ, также съ частью въ молокѣ моченаго и послѣ выжатаго папушника, съ очищеннымъ масломъ коровьимъ и нѣсколькими яйцами, прибавить къ тому тертаго мушкатнаго орѣшку, мѣлко скрошенной петрушки и тертой лимонной корки; и естьли это крошево будетъ жидко, подбавить въ него тертаго хлѣба; этимъ крошевомъ намазать на подлонкѣ паштета, положить сельдей, пополамъ или на куски разрѣзанныхъ, головы и хвостики выкинувъ прочь, накрыть сельдей крошевомъ, а сверьхъ сего наложить крышку изъ слоенаго тѣста; снаряжая запеченный паштетъ, можно накатить желаемымъ соусомъ. Чаще всего употребляютъ къ тому слѣдующій: возьми луку, петрушки, очищенныхъ анчоусовъ, или вмѣсто оныхъ кусокъ доброй вымоченной сельди и капорсовъ; смѣшай оныя съ тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, малою долею толченаго перцу, прованскимъ масломъ, ренскимъ уксусомъ и ложкою горчицы, перетеревъ вылей этотъ соусъ въ паштетъ, что придаетъ оному отмѣнной вкусъ.

Въ семъ состоятъ извѣстнѣйшіе паштеты; впрочемъ въ разсужденіи оныхъ главное обстоятельство то, чтобъ въ новыхъ и незнакомыхъ паштетахъ замѣтить подмѣси или ингредіенціи, послѣ чего легко можно и самому таковые же дѣ-

дѣлать; для чего болѣе числомъ паштетовъ здѣсь и не описано. Далѣе должно замѣчать подмѣси въ паштетахъ такого ли рода, чтобъ позволяли онымъ стоять нѣсколько дней, или должно по испеченiи тотчасъ оные съѣдать, или когда они прочные, разогрѣвъ опять на столъ подавать. Больше всего наблюдать, чтобъ паштету не было недостатка въ соусѣ; ибо всегда за главную погрѣшность считать должно, естьли въ паштетѣ соусу мало или совсѣмъ нѣтъ; не довольно еще того, чтобъ съ паштетомъ раздавать одно сухое мясо, къ мясу потребенъ сокъ, безъ котораго оное вкусу своего не имѣетъ.

Великое удобство, когда нѣкоторые паштеты заранѣе готовить и на нѣсколько дней впередъ напекать оныхъ; въ этомъ намѣренiи паштеты составляютъ дорожное кушанье, ибо изготовивъ оный въ домѣ, дорогою останется только разогрѣть; способны къ сему паштеты выводные, ибо блюдные паштеты долго держать на оловѣ, на которомъ они дѣлаются, можетъ не рѣдко вредить здоровью; того же остерегаться должно отъ паштетовъ, дѣлаемыхъ въ мѣдной полуженой посудѣ, или тортной сковородѣ; о чемъ въ особливыхъ Дiэтическихъ правилахъ, въ слѣдующей перьвой Главѣ втораго Отдѣленiя этой Части, подробнѣе говорено будетъ; ибо изъ пищъ, готовленныхъ въ металлической посудѣ, тѣ меньше всего подозритель-

тельны, кои сколько возможно меньше въ оной стояли.

Что впрочемъ въ концѣ предшедшей главы разсуждаемо было о пирожномъ, относится и сюда въ разсужденіи печенія паштетовъ. Состояніе и доходы должны опредѣлить, часто ли паштеты и въ какіе дни на столѣ имѣть, или совсѣмъ отъ оныхъ отказаться. Паштеты составляютъ кушанье, требующее времени и расходовъ.

*Конецъ перьваго Отдѣленія*

**ОСЬМОЙ ЧАСТИ.**

# ОГЛАВЛЕНІЕ

## *VIII Части 1 Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.*



Раапъ.

Жа-

Стран.



Чер-

Сокъ

Стран.

Стран.



Пи-

Стран.

Пор-

Стран.



Ма-

---

## Для извѣстія.

Указатель на содержащіяся въ сей VIII Части перьвенствующія вещи или Оглавленіе сообщенъ будетъ при 2 Отдѣленіи сей Части; равномѣрно и въ слѣдующихъ Частяхъ поступаемо будетъ.